

GÉNÉRATION BORDEAUX SUPÉRIEUR

55% Cabernet-Franc, 45% Merlot

L'espressione del terreno calcareo. Compatto e teso!
Lasciando un bel posto al Cabernet-Franc, meraviglioso
ma un vitigno capriccioso, questa cuvée è un blend
di passione, saggezza e maturità, come le 3 generazioni
della nostra famiglia.

L'affinamento è in botti di rovere

Francese, nessuno dei quali è nuovo, da tenere a
fruttato brillante. Un vino di grande pienezza, con tannini
presente ma flessibile. Finisce lungo, complesso e
aromatico.

Elaborazione: Vendemmia appezzamento. Tabella di
ordinamento. Fermentazioni morbide, controllo dei
tannini, rimontaggi frazionati, macerazione a 28/30° per
3 settimane in media. Pressatura pneumatica
dolce. Fermentazione malolattica in tini di acciaio inox.

Affinamento: 13 mesi in botti di rovere francese da 1
a 3 vini. Travasi limitati per mantenere la brillantezza del
frutto.

Leggero affinamento prima dell'imbottigliamento.

Vino da gastronomia, da bere in un periodo da 5 a 8 anni, ideale da consumare con
un pezzo di manzo, un arrosto di maiale allevato all'aperto, o semplicemente
qualche formaggio!

Resa: 40 hl/ha

Produzione: circa 25.000 bottiglie

