

Bolgheri Rosso

Denominazione di Origine Controllata



Podere Prospero



Prodotto nel podere situato lungo la via Bolgherese, unisce uve Cabernet Sauvignon e Merlot coltivate su suoli ben drenati e soleggiati. Si presenta con colore intenso e profilo aromatico ricco, con note di salvia, spezie e accenni vegetali. Il palato è equilibrato, con buona concentrazione, tannini maturi e un finale lungo e persistente.



Vitigno: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20% e Merlot 20%.

Età media delle vigne: 25 anni.

Resa per ettaro: 55 quintali.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Resa per ettaro: 55 quintali..



Collocazione vigneto: Castagneto Carducci - Bolgheri (LI).

Altitudine media dei terreni: 50 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto, tendente al sabbioso.



Vendemmia: Ultima decade di settembre.

Vinificazione: Macerazione pre-fermentativa a freddo, seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento avviene per 16-18 mesi in barrique da 225 litri, seguito da circa due mesi in acciaio e un ulteriore affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione.



Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Avvolgente di piccoli frutti di sottobosco, pepe nero e note balsamiche.

Sapore: Ricco e setoso con buona freschezza. Trama tannica fine e con una buona persistenza.



Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti gastronomici: Adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, come carne da cortile, carne alla griglia e formaggi stagionati.