



## **ELBA ROSSO RISERVA BONFIGLIO**

**UVAGGIO:** 100% SANGIOVESE

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO

**SESTO DI IMPIANTO:** 220X0.80 (5500 CEPPI/HA)

**PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:** 1 KG

**RESA MASSIMA:** 80 QL/HA, RESA MASSIMA IN VINO 70%

**TERRENO:** CIOTTOLOSO MEDIO IMPASTO CON PREVALENZA DI ARGILLA, RICCO DI SCHELETRO

**VINIFICAZIONE:** LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN TINI DI ACCIAIO INOX CON IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA ED UN CONTATTO CON LE BUCCE PER 15-20 GIORNI CON CONTINUE FOLLATURE.

DOPO LA FERMENTAZIONE IL VINO VIENE MESSO IN TONNEAUX DA 500 LITRI, DOVE PERMANE PER DUE ANNI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO PER ALTRI DUE ANNI IN AFFINAMENTO

**PRODUZIONE ANNUA:** CIRCA 3000 BOTTIGLIE DA 750 ML, 3 LT



## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATA, PROFUMO FRANCO, CON UN RICCO BOUQUET DI NOTE SPEZiate.

**SAPORE:** CORPOSO, VELLUTATO, CON TANNINI TENDENTI AL DOLCE

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE:** MOLTO BENE ABBIANARLO AD ARROSTI E GRIGLIATE.

ANCHE CON ZUPPE DI PESCE SPEZiate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18/20° DOPO AVERLO FATTO ARIEGGIARE PER CIRCA UN'ORA.