



IMENEO 2017

BOLGHERI ROSSO

Dal colore rosso rubino scuro e fitto, il bouquet svela sentori di mora di rovo, ribes rosso, effluvi balsamici e raffinata speziatura; al gusto risulta vellutato, con tannini elegantemente levigati, una vena di acidità ben integrata nella struttura e lunga persistenza.

Eccellente come compagno di preparazioni complesse a base di carne e cacciagione e in occasione di convivi formali.

Composizione

Merlot **60%** Cabernet S. **40%**

Vinificazione e affinamento

Le varietà sono state vinificate separatamente.

La fermentazione e la macerazione sono avvenute in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 25/28°.

L'affinamento avviene in barriques di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio per almeno 10 mesi e 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

Terroir

Prima annata: **2011**

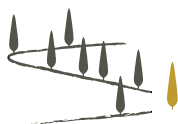
Altitudine: **30-50 metri s.l.m.**

Esposizione: **sud-ovest**

Vigneti: **uve selezionate su una superficie vitata di 3h.**

Terreno: **prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.**

Sistema allevamento: **cordone speronato**



VILLANOVIANA