



# SANTUBERTO 2015/2016

## BOLGHERI SUPERIORE

Di colore rosso rubino intenso, al naso emergono sensazioni fruttate di ciliegia, e prugna, cui seguono note speziate di pepe nero e noce moscata.

Chiudono le impressioni rifinite da un accenno di cioccolato per terminare con piacevoli rimandi di tabacco biondo. Il tannino è dolce e setoso e poi vellutato e largo.

### Composizione

Merlot **50%** Cabernet F. **35%** Petit Verdot. **15%**

### Vinificazione e affinamento

Le uve vengono selezionate manualmente e le varietà vinificate separatamente.

Fermentazione e macerazione in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28/30° C.

Seconda fermentazione in barriques da 225 lt di rovere francese in cui si è completata la fermentazione malolattica.

L'affinamento si è svolto per ca. 18 mesi in barriques e successivamente per altri 6 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato.

### Terroir

Prima annata: **2012**

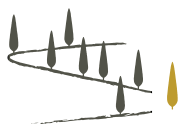
Altitudine: **30-50 metri s.l.m.**

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