



Podere Prospero

BOLGHERI DOC



Denominazione: Bolgheri Rosso DOC

Collocazione geografica: Castagneto Carducci - Bolgheri (LI)

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20% e Merlot 20%

Anno d'impianto: 1995

Altimetria media: 50 m.s.l.

Esposizione: sud-est

Tipologia del terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Età media delle viti in produzione: 16 anni

Piante per ettaro: 5.400

Resa per ettaro: 55 q/li

Epoca e conduzione della vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a freddo (8/10° C). Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento di 16-18 mesi in botti di rovere da 225 lt, 1-2 mesi in vasche d'acciaio e infine qualche mese in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso

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

Sapore: Vivo con buona acidità e persistenza dai tannini fini ed armonici

Temperatura di servizio: 16° C

Abbinamenti gastronomici: pesci salati, anitra, carne rossa, cacciagione e volatili