



Denominazione	Bolgheri Superiore DOC
Vitigni	Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 30%, Merlot 20%
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	65 q.li/ha
Vendemmia	Manuale, in cassette, con sosta delle uve prima della vinificazione in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	Dopo pigia-diraspatura dei grappoli, macerazione e fermentazione alcolica separata per ogni varietà a temperatura controllata non oltre 28°, per 15-18 giorni. Dopo una soffice pressatura delle bucce il vino viene travasato in barriques dove svolge fermentazione malolattica.
Affinamento	maturazione in barrique 80% nuove e 20% di primo e secondo passaggio di rovere francese per 18 mesi e almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.
Alcol	15 vol.%