



Denominazione	Bolgheri Superiore DOC
Vitigni	Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	70 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. Terminata la fermentazione malolattica il vino viene travasato in barrique dove prosegue l'affinamento.
Affinamento	Maturazione in barrique 50% nuove e 50% di primo e secondo passaggio di rovere francese per 16 mesi a temperatura ed umidità controllate
Alcol	15 vol.%