

Donne
Fittipaldi



Bolgheri Rosso Superiore Doc

Il Bolgheri Superiore Donne Fittipaldi è il vino che più rappresenta l'essenza di Bolgheri capace di offrire grandi vini rossi dal carattere mediterraneo, solare ma allo stesso tempo di grande eleganza e finezza, un grande vino rosso frutto di meticolose attenzioni in vigna e in cantina dove asseconiamo la natura nella sua forma più bella.

Primo anno di produzione: 2008

Varietà: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 30% Cabernet Franc.

Vigneti: Vigna del Bruciato.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione per pianta: 800 gr per pianta.

Vendemmia: inizio Settembre fino a metà Ottobre.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono diraspate in maniera soffice e successivamente fermentate utilizzando solo i lieviti presenti naturalmente sulle uve, il contatto con le bucce è di circa 20 giorni.

Affinamento: 15 mesi in barriques in parte nuove e in parte di 2° passaggio.

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: al naso è fruttato, intenso, dolce con tipiche note di cabernet maturo che conferiscono al vino una forte identità e personalità tipica dei grandi vini rossi bolgheresi.

Gusto: il Donne Fittipaldi Superiore è un vino di grande complessità e di grande struttura. In bocca i tannini sono levigati, setosi e suadenti di grande dolcezza e armonia. Spiccano le note varietali che consentono un finale lungo e di grande persistenza gustativa.

Gradazione: 15%

Abbinamenti: ottimo con piatti importanti di carni rosse e formaggi molto stagionati, perfetto con selvaggina e arrostiti.

Temperatura di servizio: 15-16°C