



## Sant'Uberto

### Bolgheri Superiore DOC

**Varietà:** Merlot 50%, Cabernet Franc 35% e Petit Verdot 15%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Vinificazione:** 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.

**Maturazione ed affinamento:** l'affinamento si è svolto per circa 18 mesi in barriques e successivamente per altri 6 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato.