



Imeneo

Bolgheri DOC

Varietà: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Vinificazione: le varietà sono state vinificate separatamente. La fermentazione e la macerazione sono avvenute in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 25/28°.

Maturazione ed affinamento: l'affinamento avviene in barriques di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio per almeno 10 mesi e 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.