



# Ferrugo

## Bolgheri Superiore DOC

**Zona di produzione:** Bolgheri, Castagneto Carducci (LI)

**Esposizione:** Sud/Ovest; 30-50 m s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** prevalenza di argilla di medio impasto con componenti di sabbia e limo.

**Varietà:** Merlot 100%

**Caratteristiche produttive:** la densità di impianto è di circa 6000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 quintali di uva.

**Vinificazione:** dalla raccolta dell'uva selezionata manualmente, acino per acino, inizia il percorso di vinificazione con una macerazione pre-fermentativa senza pigiatura con fermentazione alcolica sulle bucce a temperatura controllata di 25°.

**Maturazione ed affinamento:** L'affinamento continua poi in barrique dove il vino riposa per 18 mesi, per poi concludere il processo in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione nel mercato.

**Caratteristiche organolettiche:** dal colore rubino intenso. Al palato offre complessità aromatica ed eleganza con note di frutti rossi, spezie e tabacco dolce. Corpo intenso ed elegante con note di frutta, speziatura e cioccolato.

**Abbinamenti gastronomici:** da abbinare a piatti strutturati e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18°C