



Imeneo Bolgheri 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 60%, Cabernet Sauvignon 40%.

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

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 1°, 2° e 3° passaggio per almeno 10 mesi e 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino scuro, il bouquet svela sentori di mora di rovo, ribes rosso, effluvi balsamici e raffinata speziatura; al gusto risulta vellutato, con tannini elegantemente levigati, una vena di acidità ben integrata nella struttura e lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici: ottimo abbinamento con primi e secondi piatti della tradizione Toscana e formaggi semi-stagionati e stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C