



Sant'Uberto

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 50%, Cabernet Franc 35% e Petit Verdot 15%

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

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.

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.

Caratteristiche organolettiche: si mostra di colore rosso rubino intenso, al naso emergono sentori fruttati, di ciliegia, e prugna, cui seguono note speziate di pepe nero e noce moscata.

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

Temperatura di servizio: 18°C