

Bolgheri Rosso DOC "Donna Olimpia" - Donna Olimpia 1898



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Bolgheri (Livorno)
- Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
- Vendemmia: Avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate
- Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato controllo delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica
- Affinamento: È di 12-14 mesi in carati di rovere francese, 50 % nuovi e 50% di un anno, e di 6 mesi in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso granato intenso
- Profumo: Al naso si presenta ampio e pulito, caratterizzato da ricordi di piccoli frutti maturi a bacca rossa, e contraddistinto da sfumature vegetali e da sentori di liquirizia e cioccolato
- Gusto: Il sorso è armonico e di buona struttura, giustamente tannico e persistente.