

LENOVELIRE

B O L G H E R I



RE LUDIO

Uvaggio e vinificazione: 50% Sirah e 50% Cabernet Sauvignon.

La raccolta manuale avviene a metà Settembre, l'uva viene immediatamente pigiadiraspata e avviata alla fermentazione in serbatoi termocondizionati. La fermentazione alcolica si sviluppa per circa una settimana a temperatura controllata (28-30°C), poi la macerazione sulle vinacce si prolunga per altri 10 giorni con frequenti rimontaggi e follature. In seguito alla svinatura il vino comincia l'affinamento in tonneau di rovere francese per 10 mesi, dove completerà la fermentazione malolattica, e viene poi imbottigliato e fatto affinare in bottiglia per almeno 3 mesi prima della messa in commercio.

Esame organolettico

Colore rosso carico, pieno e brillante con riflessi violacei. Profumo intenso erbaceo, con note di vaniglia, tabacco e frutta matura.

Sapore: caldo morbido pieno con tannini dolci e freschi con grande ampiezza e persistenza gustativa, vino con la prospettiva di un'ottima longevità.

Abbinamenti enogastronomici: vino adatto ad accompagnare piatti di selvaggina, ottimo con pappardelle al cinghiale, capriolo in salmi, brasato con lo stesso vino.

Temperatura di servizio: 18/20° C.