



Hydria



Denominazione

Bolgheri DOC Rosso



Vitigno

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Zona di Produzione

Bolgheri, vigneti situati in pianura con esposizione nord est-sud ovest a circa 1 km dal litorale

Vigneti

Età 25/30 anni



Vinificazione

Fermentazione in acciaio, 15-20 giorni sulle bucce, dopo la svinatura sosta in acciaio per poi completare il processo in barriques



Invecchiamento

8 mesi in barriques di rovere francese



Abbinamenti

Primi di selvaggina e carni in umido, ma anche con formaggi stagionati



Note sensoriali



Rosso rubino intenso con riflessi viola



Note varietali del Cabernet Sauvignon emergono avvolte da quelle fruttate, e più calde, del Merlot, in armonia



Ampio, di buona struttura e freschezza