



Pinèa Bolgheri Superiore DOC 2022

Ceralti

| | |
|--------------------------------|---|
| Tipo | Vino rosso |
| Origine | Italia, Toscana |
| Produttore | Ceralti Bolgheri |
| Classificazione | DOC |
| Maturazione | 12 mesi in barrique francesi di 1°, 2° e 3° passaggio |
| Contenuto | 1.5 Lt |
| Annata | 2022 |
| Conservazione | fino a 13 anni |
| Temperatura di servizio | 18 - 20°C |
| Contenuto alcolico | 15 % |
| Vitigni | Cabernet Franc 10 %, Cabernet Sauvignon 30 %, Merlot 60 % |
| Articolo n. | 16624323 |

Annotazioni

Le uve per il Pinèa Bolgheri sono state raccolte a mano in cassette e selezionate in vigna. La macerazione e la fermentazione sono avvenute a temperatura controllata in vasche di cemento per circa 20 giorni. Il microboullage e la fermentazione maloattica hanno avuto luogo in botti di rovere da 1500 l e in barriques francesi di 1°, 2° e 3° passaggio, dove si è svolto anche l'affinamento per 12 mesi.

Abbinamenti

Si accompagna piacevolmente a piatti raffinati, carni arrosto, selvaggina e formaggi piccanti.

Note di degustazione

Rosso intenso con riflessi granati, frutti rossi con caratteristiche note speziate, strutturato, ricco di tannini dolci. Equilibrato ed elegante al palato.