



TÂM



Denominazione: Bolgheri DOC Rosso Superiore

Vitigni: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

Produttore: Khanh Nguyen e Franco Batzella

Superficie vitata azienda: 7.5 ettari

Altitudine s.l.m.: 20 metri

Sistema di allevamento: cordone speronato orizzontale

Condizione della vendemmia: manuale in cassette forate

Resa a ettaro: 50 qli/ha

Pigiatura: soffice

Contenitori di fermentazione: 100% Acciaio Inox

Durata fermentazione: 5-6 gg

Temperatura di fermentazione: 28° C

Fermentazione malolattica: in barriques

Contenitori per l'affinamento: barriques di rovere francese, 30% in barriques nuove

Durata affinamento: 24 mesi

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Alcool % Vol.: 13,5

Bottiglie prodotte: 10000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ampio, di frutti maturi (ciliegie, more) con sfumature di spezie dolci, cacao e vaniglia

Gusto: deciso, potente, profondo, con tannini fitti, fini e vellutati, buona persistenza aromatica in retrogusto e lungo finale