



FORNACELLE

FOGLIO 38 BOLGHERI SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2014

ART. NR. 71930

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

100 % Cabernet Franc



TILLVERKNING:

Vingården ligger 45-60 meter över havet, i form som heter Amphitheater Bolgherese, vänd mot söder. Odlas i en lerjord med övervägande sandiga sediment och grus. Skörden sker för hand. Vinifieringen sker i öppna fat av fransk ek, med manuell omrörning, där man trycker ner druvorna mot botten.

Alkoholjäsningen och maceration varar 20 dagar. Fornacelle använder endast den naturliga jästen från druvorna. Sedan sluts faten runt vinet innan lagring. Och buteljeras för hand. Detta är ett ofiltrerat vin.



LAGRING:

18 månader år i nya franska Barrique, 1 år på flaska.



FÄRG:

Brilliant rubinröd.



DOFT:

Intensiv och komplex med aromer av björnbär, blåbär och mogna körsbär, mullbär, ros och milda rostade toner.



SMAK:

Välsmakande och samtidigt välbalanserad i munnen med silkeslen tanniner och elegant, med ett långt avslut.



PASSAR TILL:

Grillade revben, biff, kalvkött etc.
Serveras vid 18°C, luftas 1-2 timmar



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 0,1 g/l

SYRA: 5,25 g/l