



FORNACELLE

GUARDA BOSCHI BOLGHERI SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 73586

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

40 % Merlot, 30 % Cabernet sauvignon, 30 % Cabernet Franc



TILLVERKNING:

Odlas i vingården med namnet Guarda Boschi som familjen planterade om 1998, medelhård lera med stenig struktur. Druvorna handplockas och man gör en ren vinifiering, varje druvsort för sig

Alkoholjäsningen sker i öppna franska Barrique vid 26-28 ° C. Längd för maceration: 18 dagar. Fornacelle använder endast naturliga jäst från druvorna.

Malolaktisk jäsning sker i samma Barrique som nu har slutits efter avslutad alkoholjäsning för att mogna 15-18 månader. Detta är ett ofiltrerat vin.



LAGRING:

15-18 månader år i nya franska Barrique, 1 år på flaska.



FÄRG:

Djupt rubinrött.



DOFT:

Aromer av mineral, björnbär och hint av färska örter.



SMAK:

Mellan-till-fyllig, med fina tanniner och en rent och fräsch avslut.



PASSAR TILL:

Rött kött, biff, och vilt. Mellanlagrad och mogen ost. Står upp bra på egen hand! Serveras vid 16-18°C, luftas 30-60 minuter.



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 0,41 g/l

SYRA: 5,21 g/l