

SIMONCELLO

IL VINO	GRANDI VINI ROSSI TOSCANI
Annate	2008
Denominazione	Bolgheri Superiore DOC
Area di produzione	Bolgheri - Regione Toscana
Tipo di bottiglia	Bordolese 750
Tipo di uva	Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Area di piantagione	Bolgheri
Composizione suolo	Ricco di minerali, argilla e ciottoli
Epoca di raccolta	Inizio nella prima decade di settembre eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna e trasporto dell'uva in piccole casse
Vinificazione	La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (28-30°C) con lunghi tempi di macerazione e con alternanza di rimontaggi e delestage.
Affinamento	Per 18 mesi in barriques di rovere francese, poi 6 mesi in bottiglia.
Caratteristiche	Taglio bordolese prodotto in una zona di massima espressione per questa tipologia di vitigni.
Gradazione	14,50% vol.
Acidità	5,40 g/l
Tonalità	Rosso rubino profondo
Percezioni olfattive	Note di prugna, confettura di more, ciliegie sotto spirito, pepe nero, sottobosco, legno di cedro, vaniglia
Percezioni gustative	Pieno, avvolgente, tannini fitti e vellutati.
Finale	Molto persistente, in retrolfattiva emergono note di spezie orientali



CURIOSITA' E STORIA

Al Barone Simoncello de Carvajal, capostipite della famiglia Simoncelli è dedicato questo grande vino.