

SCALABRONE BOLGHERI ROSATO DOC



REGIÓN

Toscana, Italia

UVAS

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5%

VINIFICACIÓN

Cada variedad de uva, procedente de viñedos seleccionados y cultivados con precisión para la producción de este vino, fermentó por su cuenta. El mosto macera con sus pieles a bajas temperaturas durante 4-6 horas, dependiendo de las características de cada variedad, con el fin de crear un mosto de color intenso. El mosto fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de máximo de 16° centígrados. Los diferentes lotes fueron evaluados cuidadosamente un mes después de la fermentación, y los seleccionados para la mezcla final se ensamblaron para embotellar.

CARACTERÍSTICAS

El vino muestra aromas ricos e intensos de hierbas aromáticas, frambuesas y cerezas. Los sabores son agradablemente afrutados, con excelente equilibrio y persistencia.