



ACQUISTATO IL

Principe Bolgheri DOC

2022

Il Principe di Bolgheri



Per una volta un rosso internazionale che nasce con il preciso scopo di essere piacevole e facile da bere. Un mix di Merlot, al 40%, Cabernet Sauvignon e Franc in egual misura. Si presenta così il Principe, Bolgheri DOC proposto da Podere Roseto. Un vino fatto per essere buono subito e da non lasciare in cantina per troppo tempo ad attendere. La vinificazione è semplice ma accurata, con una iniziale fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per circa due settimane. Poi l'affinamento avviene in barrique di secondo passaggio. Bastano 12 mesi per raggiungere il giusto equilibrio e per passare alla fase di imbottigliamento e l'ultimo affinamento, di circa 3 mesi, in bottiglia. A quel punto il vino è pronto e può tranquillamente essere messo in commercio. Il risultato è un calice rosso rubino intenso, con note di frutta rossa ancora molto fresca e una appena percettibile sensazione di vaniglia. In bocca è ricco e fresco. Un vino che sa come piacere fin dal primo sorso e che si dimostra così versatile da poter anche essere proposto in abbinamento a piatti saporiti di pesce, come il classico caciucco alla livornese.

Una storia di amicizia e buon vino. O meglio ancora, la storia di una bella amicizia che affonda le sue radici tra le vigne toscane e si consolida, anno dopo anno, nel bel fresco della cantina di Castagneto Carducci, dove il vino riposa, e diventa ancora più buono, in tante piccole barrique di legno pregiato. Quella di cui stiamo parlando è la storia di Paolo, proprietario dei vigneti, e Giuliano, già imprenditore nel settore vitivinicolo. Insieme hanno dato vita a Podere Roseto che può contare su vigneti di grande suggestione, adagiati sulla collina bolgherese, guardando il mare poco distante. Qui le uve crescono godendo di un microclima unico al mondo, con una delicata brezza che le accarezza ogni giorno, evitando che il calore salga troppo, specialmente in estate. 6 ettari di grande suggestione, con affascinanti roseti all'inizio di ogni filare. Nascono qui i buoni vini dell'azienda. Premiati dalla critica ma soprattutto dai tanti appassionati che li scelgono ogni giorno.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Esposizione est altitudine 100 metri
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 30%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Da ora fino a 10 anni

Abbinamento Affettati, carni e pesci corposi (caciucco)

Vinificazione Fermentazione spontanea in acciaio e permanenza sulle bucce per 12 giorni , 12 mesi in barrique di secondo passaggio e tre mesi in bottiglia

Sensazioni Fermentazione spontanea in acciaio e permanenza sulle bucce per 12 giorni , 12 mesi in barrique di secondo passaggio e tre mesi in bottiglia

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821