

Svinando (\* 12.

ACQUISTATO IL .....

## Bolgheri Rosso Superiore DOC "Millepassi"

## 2013

## Premi da capogiro



Tre Bicchieri Gambero Rosso, 95/100 James Suckling e 94/100 Robert Parker: ecco i numeri da capogiro di questa grandissima annata del Bolgheri Superiore firmato Donna Olimpia, tutta da provare!

Donna Olimpia 1898 è nata da un?intuizione di Guido Folonari, erede di una delle storiche famiglie del vino italiane, che nei primi mesi del 2001 decise di sviluppare un progetto enologico ambizioso. Il nome ?Donna Olimpia 1898? deriva da Olimpia Alliata, Signora di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca, che diede il nome alla Tenuta nel 1898 in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio. Oggi la Tenuta ha una superficie di circa 60 ettari, tutti situati nella DOC Bolgheri: un vero angolo di paradiso, dove non c?è nettare migliore di questo Millepassi 2013.



La Vigna

Terreno Sabbioso-limoso

**Esposizione** Terreni pianeggianti, 10 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6.944 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet sauvignon 70%, Merlot 20%, Petit

verdot 10%

**Gradazione** 14,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 7 anni da oggi

Abbinamento Piatti importanti a base di carne

Vinificazione La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto

delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 24 mesi in carati di rovere francesce, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Rosso granato intenso con leggeri riflessi violacei. Al naso spiccano note cacao e grillè, con un finale pepato. Gusto pieno,

caldo per questo vino estremamente corposo e ampio