

LEN VELIRE

B O L G H E R I



RE DIALE

Uvaggio e vinificazione: 33% Cabernet Franc, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot

La raccolta manuale inizia con il Merlot e termina con il Cabernet Sauvignon e spesso può intercorrere più di un mese tra un vitigno e l'altro. L'uva viene immediatamente pigiadiraspata e quindi portata in serbatoi di acciaio dove inizia la fermentazione sulle bucce a temperatura controllata (28/30 °C) che si protrae per circa una settimana. La macerazione continua per circa 15/20 giorni, con frequenti rimontaggi e follature tesi all'estrazione di sostanze aromatiche e coloranti dalle bucce. Il vino inizia quindi il suo percorso nel legno dove rimane per 18 mesi e quindi viene imbottigliato senza ulteriori operazioni enologiche. Ogni varietà viene lavorata singolarmente e il taglio viene fatto soltanto pochi giorni prima dell'imbottigliamento.

Esame organolettico

Colore rosso rubino impenetrabile con riflessi fiammanti. Profumo intenso di frutti di bosco con interessanti note floreali e speziate.

Sapore: frutta a bacca nera con grande persistenza e finale speziato.

Temperatura di servizio: 18/20 °C