

# LEN VELIRE

B O L G H E R I



## RE STIGIO

**Uvaggio e vinificazione: 50% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Malvasia Nera.**

La raccolta manuale delle uve inizia dopo la metà di settembre con il Sangiovese e termina con il Cabernet. L'uva dopo la pigiadiraspatura viene portata nei serbatoi dove inizia la fermentazione sulle bucce a temperatura controllata (26-28°C) che si protrae per circa una settimana. La macerazione sulle vinacce continua per almeno altri 10 giorni con frequenti rimontaggi e follature per l'estrazione di sostanze aromatiche e coloranti dalle bucce e per un ottimale processo fermentativo, si prosegue poi con la pressatura soffice. Il vino inizia l'affinamento in tonneau da 500 L in rovere francese dove completerà la fermentazione malolattica. Al termine degli 8 mesi di affinamento si procede all'imbottigliamento senza ulteriori operazioni tecnologiche (chiarifiche, filtrazioni...).

### **Esame organolettico**

Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Profumo intenso con sentori spiccati di frutta matura, vaniglia pepe e tabacco.

Sapore: caldo, morbido dai tannini dolci, freschi e ben equilibrati con notevole ampiezza e persistenza gustativa.

Abbinamenti enogastronomici: vino molto adatto ad accompagnare piatti a base di selvaggina e carni rosse, ottimo con i formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio: 18/20° C.**