



La Volpe e l'Uva 2022

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Naso schietto e compatto. Note di frutti di bosco, cassis e ciliegie, prugne. Il tutto è abbinato a note speziate-floreali. Si percepiscono chiodi di garofano, violette e sottili note tostate. Al palato, il vino si presenta con un'ampia fusione e tannini setosi. Il finale è lungo, l'acidità succosa accompagna meravigliosamente e fa desiderare di più.

Produttore	Barone Ricasoli S.p.A
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Bolgheri
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320461
Adatto a	Selvaggina, Stufato, Arrosti, Manzo, Carne alla griglia, Cucina mediterranea



Vinificazione

Il vino viene fatto fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo 16 giorni di permanenza sulle bucce, il vino matura per 12-14 mesi in botti di rovere. Dopo l'imbottigliamento, rimane in cantina per altri 6 mesi.

