



# TENIMENTI GRIECO

## BOSCO DELLE GUARDIE BIFERNO ROSSO DOC 2016



Il **BOSCO DELLE GUARDIE** è una macchia mediterranea d'alta collina che separa quasi a metà i nostri migliori vigneti coltivati a Montepulciano ed Aglianico, storici vitigni alla base di questo vino rosso che ha fatto proprie le essenze vegetali, selvatiche e strutturali presenti nel bosco.

**Zona di produzione:** San Martino in Pensilis (CB)  
**Estensione:** 1,5 ha  
**Uvaggio:** Montepulciano 80%, Aglianico 20%  
**Tipo di suolo:** medio impasto tendenzialmente argilloso  
**Altitudine:** 150 m s.l.m.  
**Anno d'impianto:** 2001  
**Periodo vendemmiale:** metà ottobre  
**Densità ceppi/ha:** 4.200  
**Sistema allevamento:** cordone speronato  
**Resa/ceppo:** 2.5 Kg  
**Prima vendemmia:** 2003

### La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli. Fermentazione dell'intero uvaggio in acciaio a temperatura controllata tra 26-28° C per circa una settimana. Macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Fermentazione malolattica in acciaio e successivo trasferimento in tonneaux francesi per 12 mesi. Riposa in bottiglia per 4 mesi prima di essere immesso sul mercato.

### Il vino:

rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei. Al naso si presenta intenso e ampio, con predominanti note di frutta rossa matura, seguite da piacevoli sentori speziati. In bocca è avvolgente, caldo, ed equilibrato, dal tannino elegante, dotato di una buona freschezza gustativa, dal finale invitante.

### Abbinamenti gastronomici:

carni rosse in umido o alla brace, selvaggina, formaggi stagionati.

[info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it) [www.tenimentigrieco.it](http://www.tenimentigrieco.it)



75cl

Alcool  
% Vol

13,5 %

Temperatura  
di servizio

18° C