



TENIMENTI GRIECO

BOSCO DELLE GUARDIE BIFERNO ROSSO DOC 2018



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.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol

13,5 %

Temperatura
di servizio

18° C