



BOSCO DELLE GUARDIE BIFERNO ROSSO DOC 2024

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 tonneau 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.

Alcool % Vol

13,5%

Premi e Riconoscimenti



annata

2021 - Medaglia d'Argento 90pt.

2017 - Medaglia di Bronzo 87pt.

2016 - Medaglia d'Argento 90pt.



annata

2021 - 2019 - 2018

Award ROSSO



annata

2018 - 2 Provit