

# RUPPIANO

Famiglia Berselli

## BOLGHERI ROSSO D.O.C.

**Vitigni:** 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.

**Età media delle vigne:** 10-15 anni.

**Terreno:** sabbioso e limoso.

**Vendemmia:** fine Settembre – inizio Ottobre.

**Vinificazione:** la fermentazione è condotta per singolo varietale e le uve sono fermentate con la tradizionale vinificazione in rosso con macerazioni di circa 15 giorni. A fine fermentazione le masse sono unite e fanno insieme la fermentazione malolattica e in seguito il vino è affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese, in parte nuove e in parte usate di un anno.

**Alcool:** 14% vol.

**Zucchero:** 2 grammi per litro.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Aroma:** il naso è molto ricco con note di prugna matura e more, amarena, cioccolato fondente e liquirizia.

**Palato:** armonioso, con un'ottima struttura e tannini dolci. Alla degustazione si possono ritrovare tutti i sentori già individuati all'esame olfattivo, il vino è persistente e lascia un gustoso retrogusto di cioccolato fondente.

**Abbinamento:** carni rosse, salumi e primi piatti strutturati.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C.

