



3 file

Bolgheri Rosato DOC

Nome del vino:

3 File

Denominazione:

Bolgheri Rosato DOC

Uvaggio:

Merlot, Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione:

Castagneto Carducci
(area di produzione
Bolgheri DOC)

Clima:

clima mediterraneo,
microclima caratterizzato
dalla vicinanza del mare
e della protezione a est
delle colline Metallifere,
da inverni miti, estati calde,
asciutte e ventilate
grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi e ben drenati

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro
allevati a cordone e guyot

Età media delle viti:

impianti del 2000

Resa per ettaro:

65 q/ha

Vinificazione:

selezione dei grappoli
e raccolta manuale.
Diraspigiatura e breve
macerazione delle bucce
con il mosto.
Pressatura soffice
e fermentazione alcolica
in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata
(T° = 19°C)

Affinamento:

in vasche di acciaio inox

Produzione:

75 cl

Wine name:

3 File

Appellation:

Bolgheri Rosato DOC

Grapes:

Merlot, Cabernet Sauvignon

Production zone:

Castagneto Carducci
(Bolgheri DOC
production area)

Climate:

Mediterranean climate,
microclimate characterized
by the proximity
of the sea and shielded
by the Metalliferous Hills,
mild winters, hot and dry
summers, ventilated
by the sea breeze

Soil:

loose, deep, gravelly
and well drained soil

Plant density:

5.500 vines per hectare
using Guyot and single cordon
spur training systems

Average age of the vines:

planting of the year 2000

Yield per hectare:

65 q/ha

Vinification:

grape selection
during manual harvest.
Crushing, destemming
and short skin contact.
Soft pressing.
The alcoholic fermentation
takes place in temperature
-controlled stainless steel tanks
(T°=19°C)

Aging:

in stainless steel tanks

Production:

75 cl