

# TENUTA LA RIVA

Annata: 2015

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO DOC

## CAMERLOT ROSSO BOLOGNA DOC 2015

**Il classico taglio Bordolese, Cabernet Sauvignon e Merlot, applicato ai Colli Bolognesi, dove è ormai diventato tradizione. Un vino ricco, corposo, da uve molto mature, di una bellissima intensità, ma ugualmente piacevole e facile alla beva. Ancora fresco e tannicamente ricco, si può lasciare in cantina ancora qualche anno. Ideale per primi piatti con sughi di carne o secondi di carne di una certa intensità.**

Il vino si presenta con colore rosso rubino intenso. I profumi richiamano le spezie dolci, la frutta rossa molto matura, con sentori balsamici e da appassimento. In bocca presenta una buona freschezza, un corpo pieno ed una forte trama tannica, matura e morbida.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con sughi a base di carni rosse, Secondi piatti di carne quali arrostiti o brasati.

### COME SERVIRLO

Servire a 16-18°C

### VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 1 ha di vigneto, in vari appezzamenti situati fra i 200 ed i 350 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di circa 3000 ceppi per ettaro con una resa fra i 60 ed i 70 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato e guyot, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 20 anni. I grappoli interi vengono diraspati e sottoposti a una pigiatura soffice, a cui fanno seguito macerazione e fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. Durante tutto il periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi, per una migliore estrazione di polifenoli ed antociani. La svinatura avviene dopo circa una ventina di giorni. Seguono due anni di affinamento in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile.



COLORE

**Rosso rubino**

ALCOOL

**14,5%**

VITIGNI

**50% Cabernet  
Sauvignon  
50% Merlot**

