

TENUTA LA RIVA

Annata: 2014

BOLOGNA ROSSO DOC

ROSSO DOC 2014

Il classico taglio Bordolese, Cabernet Sauvignon e Merlot, applicato ai Colli Bolognesi, dove è ormai diventato tradizione. Un vino fresco e piacevole, che invita al prossimo bicchiere. Ideale per primi piatti con sughi di carne o secondi di carne rossa alla griglia.

Il vino si presenta con colore rosso rubino. I profumi richiamano la frutta a bacca rossa appena matura, con lievi sentori balsamici e di sottobosco, tipici delle varietà. In bocca presenta una buona freschezza, accompagnata da un corpo leggero ed un tannino morbido, che ne garantiscono una facile beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti tipici a base salumi, primi piatti con sughi a base di carni rosse, carni alla griglia.

COME SERVIRLO

Servire a 14-16°C

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 1ha 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, 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 pressatura 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 un anno 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

12%

VITIGNI

**50% Cabernet
Sauvignon
50% Merlot**

