

LENOVELIRE

B O L G H E R I



RE LOT

Uvaggio e vinificazione: 100% Merlot.

Il nostro vino monovarietale vuole cercare di raccontare ed essere la migliore espressione possibile dell'anno solare; per questo abbiamo deciso di non averne uno fisso ma di scegliere, anno per anno, chi tra Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, possa interpretare questo ruolo con più successo. La seguente descrizione operativa è pertanto da intendersi come valida per qualsiasi delle 3 varietà chiamate in causa. Dopo la raccolta delle uve per il Re Diale, vengono lasciati uno o 2 grappoli selezionati per vite e raccolti dopo circa 10 giorni per ricercare ancora di più struttura e alcolicità. L'uva viene quindi diraspata e portata all'interno di serbatoi termocondizionati dove inizia il suo processo fermentativo e macerativo che la terrà occupata per circa un mese. Inizia quindi il percorso di invecchiamento prima in legno di rovere francese (18 mesi) e poi in bottiglia (6 mesi), dove arriva senza ulteriori pratiche enologiche.

Esame organolettico

Colore rosso rubino con contorni violacei. Gocce pesanti e archetti frequenti denotano una struttura e un'alcolicità importante.

Sapore: emergono note fruttate ed erbacee, prettamente varietali. Il tannino ben integrato ne favorisce la beva ed esalta i sentori balsamici

Temperatura di servizio: 18/20 °C