



Bolgheri Rosso DOC Superiore "Guarda Boschi"

"Guarda Boschi" è una vigna di cui si trovano tracce negli scritti locali già dal 1700, vigneto dei Conti Della Gherardesca, è poi arrivato successivamente nelle sapienti mani di Stefano Billi proprietario di Fornacelle. Qui il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Merlot si esprimono al meglio dando origine a questo Bolgheri Superiore dal colore rosso rubino intenso e brillante. Il profumo ampio e seducente è caratterizzato da note di piccoli frutti di bosco e prugne con sfumature di cannella, liquirizia e una punta di caffè. Al Palato il Guarda Boschi è animato da un tannino ben disciolto, da una piacevole freschezza e dalla perfetta corrispondenza con le note olfattive. Vino di ottima intensità e persistenza. Vinificazione separata dei tre vitigni, in Barriques Nuove scoperchiate, follatura manuale ogni 10 ore circa durante la fermentazione. Guarda Boschi è prodotto solo nelle annate Migliori.

Indicazioni:

Un Taglio Bordolese che appunto farebbe invidia ai produttori d'oltralpe che lo hanno inventato, dalle caratteristiche comunque peculiari che lo collocano nello straordinario panorama di Castagneto Carducci (Bolgheri appunto), lo consiglio agli amanti di vini Morbidi, Eleganti ma sufficientemente Potenti da soddisfare chi cerca emozioni olfattive piuttosto intense.

Abbinamenti:

Carni rosse come tagliata di manzo e cacciagione. Ottimo anche con formaggi di media e lunga stagionatura.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Uvaggio:	Vitigni: 60% Cabernet (30% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon), 40% Merlot.
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Bolgheri Rosso DOC Superiore
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 10 anni
Temperatura di servizio:	18° C
Premi e riconoscimenti:	Vini di Veronelli: 91 punti Wine Spectator. 88 punti Guida A.I.S. Duemilavini : 4 grappoli Falsaff: 90 punti