



## Bolgheri Ai Confini del Bosco 2018 Mulini di Segalari

<b>Vitigni:</b>	Cabernet Sauvignon/Franc 44%, Merlot 34%, Petit Verdot 14%, Sirah 8%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	13%
<b>Bottiglia:</b>	Bordolese
<b>Zona:</b>	Castagneto Carducci loc. Felciano (Li)
<b>Tipologia:</b>	Rosso Doc
<b>Nome vino:</b>	Bolgheri DOC
<b>Annata:</b>	2018
<b>Denominazione:</b>	DOC
<b>Vitigno:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Vitigno:</b>	Merlot
<b>Vitigno:</b>	Syrah
<b>Vitigno:</b>	Cabernet Franc
<b>Vitigno:</b>	Petit Verdot

Concentrazione e tonicità, profumo e compostezza: è un gran Bolgheri il vino d'ingresso alla gamma aziendale, in cui la morbidezza d'insieme trova un bel controcanto nei chiaroscuri del profumo (fiori rossi, ciliegia rossa e nera, grafite, liquirizia dolce, tocchi di agrume amaro, di pepe e di bosso) e nella trama gustativa serrata dal tannino ma al contempo rinfrescata dall'acidità. Delicata persistenza minerale, con un'eco quasi salmastra, e finale che sfuma in un rimando fruttato. Fermentazione spontanea con due settimane di macerazione; quindici mesi in botte di rovere da 23 hl, poi meditato affinamento in vetro. Rapporto qualità prezzo da urlo.