



PODERNUOVO
A PALAZZONE
DI GIOVANNI BULGARI

Therra



IGT TOSCANA

Uvaggio: Sangiovese, Cab. Sauvignon e Merlot

Dimensioni vigneto: 18 ettari

Impianto: Cordone speronato e guyot

Terroir: Argilloso con striature calcaree

Produzione: 60 Ql per ettaro

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli, una parte degli acini viene mantenuta intatta per ottenere una parziale macerazione carbonica per esaltare i sentori varietali.

Fermentazione alcolica e macerazione a temperatura controllata (25°) in vasche di acciaio inox o in vasche di cemento da 15 a 25 giorni. Da 2 a 3 rimontaggi al giorno. Fermentazione malolattica in barrique e affinamento in barrique da 225 litri da 8 a 10 mesi. Assemblaggio in vasche di cemento da 4 a 6 mesi, filtrazione e imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE:

Al naso si percepiscono frutti di bosco scuri, come lamponi e more, note di rovere e sentori balsamici.

È un vino di corpo medio-pieno, con un'acidità brillante e tannini decisi e robusti. Lineare e sofisticato. Principalmente Sangiovese con una piccola parte di Merlot e Cabernet Sauvignon. Da provare dopo il 2024. Retrogusto lungo.

Finestra di consumo: *15 anni