

# ADÈO

Bolgheri Doc Rosso

*Piacere, Bolgheri*

Da uve Cabernet Sauvignon e Merlot raccolte a mano, selezionate e pressate con grande cura, nasce un vino di eccezionale beva, fresco e fruttato, complessato da fini trame tanniche e ottima struttura. Un'introduzione alle potenzialità di Bolgheri giocata sulla piacevolezza. Affina in barrique di rovere francese e matura in bottiglia.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Campo alla Sughera, Bolgheri	<b>VENDEMMIA</b> Manuale in cassette da 15 kg	<b>PREMI</b>  <b>2012</b>	<b>2017</b>  90/100 Decanter
<b>UVAGGIO</b> Cabernet Sauvignon, Merlot	<b>VINIFICAZIONE</b> 15-20 giorni in acciaio a temperatura controllata di 28 °C	93/100 Wine Spectator	<b>2018</b>  93/100 James Suckling
<b>TERRENO</b> Sabbioso-argilloso di natura alluvionale	<b>AFFINAMENTO</b> 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia	93/100 James Suckling	
<b>SISTEMA D'ALLEVAMENTO</b> Cordone speronato	<b>TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE</b>	93/100 James Suckling	
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b> 9500 ceppi/ha	18 °C	95/100 Decanter	

## NOTE SENSORIALI

Rosso rubino brillante, al naso è intenso, schietto, di ottima complessità con note erbacee, frutti neri e amarena.

In bocca apre a sensazioni di prugna e frutta matura, spezie e leggere nuance di tostatura date dal passaggio in legno. Un vino dal corpo importante, giustamente alcolico, morbido e minerale, con tannini equilibrati e un finale di liquirizia.

## ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente a carni rosse cotte al sangue, alla griglia o arrosto. Eccelle con la pasta all'amatriciana, i ragù di manzo o di selvaggina, i risotti importanti. Ama i formaggi di media stagionatura.



## IL NOME

Studiose e scrittore greco antico del III secolo a.C., Adèo fu autore di saggi sull'arte e sull'enologia.