

# 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.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Campo alla Sughera,  
Bolgheri

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

9500 ceppi/ha

#### AFFINAMENTO

12 mesi in barriques  
e 6 mesi in bottiglia

#### UVAGGIO

Cabernet Sauvignon,  
Merlot

#### VENDEMMIA

Manuale in cassette  
da 15 kg

#### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18 °C

#### TERRENO

Sabbioso-argilloso  
di natura alluvionale

#### VINIFICAZIONE

15-20 giorni in acciaio  
a temperatura  
controllata di 28 °C

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

#### 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.