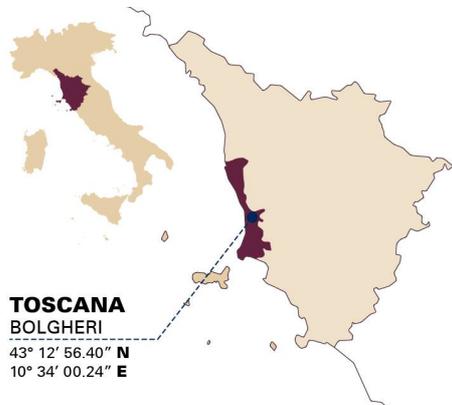




HARTE

DONORATICO (LI) / TOSCANA



TOSCANA
BOLGHERI
43° 12' 56.40" N
10° 34' 00.24" E



ESTENSIONE TERRITORIO
1100 Ha / 20 Ha Vitati



VITIGNI
CABERNET FRANC – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT



BOTTIGLIE IN UN ANNO
10,000



ENOLOGO
ERIC BOISSENET



TIPOLOGIA

Vino rosso – DOC Bolgheri Superiore



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Donoratico frazione Castagneto Carducci, Livorno.



VITIGNO

72% Cabernet Franc, 21% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei. Un invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi completa l'affinamento del vino.



COLORE

Rosso rubino brillante e luminoso.



PROFUMO

Al naso emergono note di frutti rossi e neri succosi e dolci, unite a ricordi floreali e speziati.



SAPORE

Al palato è profondo, con una bella acidità che gli dona vitalità. Il frutto è presente e il tannino è profondo e ben integrato, con un ritorno su note di mirtillo e gelso.



ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a piatti rustici toscani, come i picci al ragù di cinghiale o le pappardelle toscane, così come al sapore delicato del tartufo bianco. Inoltre, si sposa perfettamente con un piatto classico come la tagliata di Chianina, esaltandone i sapori ricchi e la consistenza tenera.

