



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

INEDITO



INEDITO

IGT TOSCANA ROSSO

Di nome e di fatto, Inedito è stato il primo vino fresco e giovanile che a Bolgheri non veniva affinato in barrique. Attualmente, con la progressiva maturità dei vigneti, l'azienda ha introdotto in vinificazione un leggero passaggio in barriques, ottenendo una maggior morbidezza senza che il legno risulti invasivo, pur mantenendo quella iniziale impronta di freschezza che lo ha sempre contraddistinto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La raccolta avviene a mano in piccole casse, i grappoli vengono selezionati prima in vigna poi sul tavolo di cernita in cantina, in seguito diraspatura e soffice pigiatura. La fermentazione alcolica avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata tra 24 / 26° C per una settimana alla quale seguono 5 / 10 giorni di macerazione per esaltare profumi e colori. L'affinamento si svolge in barrique di secondo passaggio nella barriera a temperatura e umidità controllata per un periodo di circa 4 mesi; durante la quale avviene anche la fermentazione malo-lattica.

Uvaggio:

Merlot 50% e Syrah 50%

Vinificazione: In tini conici d'acciaio

Affinamento: 4 mesi in barrique di rovere francese

Alcol: 13% Vol.

Temperatura di Servizio:
16 - 18° C

Produzione Annuale:
30.000 bottiglie



375 ml - 750 ml - 1,5 lt. - 3 lt.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: limpido di colore rosso rubino intenso, denso nel bicchiere.

Profumi: intenso al naso, si avvertono fini note di frutta rossa come la ciliegia e la prugna. Delicata speziatura di chiodi di garofano, cannella e noce moscata. Nota di pasticceria come la vaniglia cremosa.

Sapore: in bocca il vino è di corpo, caldo. Si presenta morbido con una bella acidità e tannini ben equilibrati.

Abbinamento ideale: pappardelle al ragù bianco, risotto alla milanese, amatriciana, fagiano o lepre in bianco.

Piatto perfetto: pappardelle al ragù di fagiano