



Caccia al Palazzo

D.O.C. Bolgheri Rosso



Varietà: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc.

Vigneto: Cordone speronato.

Densità per ettaro: 5500 ceppi.

Età media del vigneto: Oltre 10 anni.

Periodo di raccolta: Settembre.

Fermentazione: Acciaio temperatura controllata

Affinamento: 100% in tini di cemento per 7 mesi

Abbinamenti: Primi piatti di carne e sugo rosso, secondi piatti di carne con medie cotture e cacciagione di piuma.

