



# R

DOC



---

## BORDOCHEO ROSSO

DOC colline lucchesi

---

Vino prodotto con il tipico uvaggio della doc colline lucchesi, con Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiole e Merlot selezionati scrupolosamente. La vendemmia avviene in settembre. La breve fermentazione alcolica, di circa 10 giorni in acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri e la soffice pressatura, permettono al frutto di esprimere tutto il suo profumo e la struttura moderatamente tannica. La maturazione avviene in vasche inox per circa 6 mesi. Il vino viene poi affinato in bottiglia per almeno 3 mesi prima di essere commercializzato. Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 16.000.

---

**Caratteristiche organolettiche:** vino dal colore rubino con riflessi violacei, il profumo è intenso e persistente caratterizzato da note fruttate di ciliegia e da una leggera speziatura molto piacevole. Al gusto risulta morbido ed equilibrato, moderatamente tannico.

**Abbinamenti:** di grande versatilità e facile abbinamento, predilige i primi piatti e carni sia bianche che rosse, perfetto con affettati e formaggi a pasta morbida.

