

MILLEPASSI

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

Millepassi

ZONA DI PRODUZIONE

Millepassi è ottenuto dalle migliori uve dei vigneti di Donna Olimpia 1898 sita in Bolgheri (LI), posti sulla fascia costiera del Mare Tirreno, adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon
Petit Verdot-Merlot.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 24 mesi in carati di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore brillante rosso granato molto intenso con lievi riflessi violacei. Olfatto netto, intenso, ampio con note di piccoli frutti (mirtillo, mora), spezie (cannella, pepe) e cacao. Gusto pieno, armonico, caldo con finale persistente e speziato.

ORIGINE DEL NOME

Millepassi: il nome trae origine da "miliun", misura itineraria romana, corrispondente a mille passi (m. 1.480), ed era stato attribuito al podere, perché veniva attraversato da un'antica via romana.

