



Fattoria  
TERRE DEL MARCHESATO  
- FAMIGLIA FUSELLI -  
BOLGHERI

## EMILIO PRIMO ROSSO

DOC BOLGHERI ROSSO

Il primo vino storicamente uscito dalla nuova cantina nel 2003 e dedicato al nonno di Maurizio che nel lontano 1954 acquistò i terreni a Bolgheri dal Marchesa Incisa della Rocchetta. Emilio Primo Rosso è caratterizzato dal tipico blend di Bolgheri, in cui si ritrovano le note del Cabernet Sauvignon, la rotondità del Merlot e l'eleganza del Syrah che, magicamente amalgamate, danno vita ad un vino avvolgente equilibrato e con un spicata personalità.

- ❖ Primo anno di produzione: 2003
- ❖ Varietà: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30% e Syrah 10%
- ❖ Sistema di allevamento: cordone speronato singolo
- ❖ Vinificazione: in tini d'acciaio
- ❖ Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese
- ❖ Alcool: 13.5% Vol.
- ❖ Temperatura di servizio: 16° / 18° C
- ❖ Produzione annua: 30.000 bottiglie
- ❖ Formati: 375 ml – 750 ml – 1,5 lt. – 3 lt. – 6 lt. – 12 lt.

### 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 per 5 / 10 giorni la macerazione essenziali ad estrarre colori e aromi.

L'affinamento si svolge in barriques di rovere francese di secondo passaggio nella barricaia a temperatura e umidità controllata per un periodo di circa 12 mesi durante la quale avviene la fermentazione malo-lattica.

Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato, dove riposa per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

### NOTE DEGUSTATIVE:

**Colore:** cristallino e limpido; di colore rosso rubino intenso con una bella densità nel bicchiere.

**Profumi:** il cabernet si avverte subito alla prima olfazione, si sentono frutti rossi, vaniglia, spezie e note di peperone. Una bella nota di tostatura e di caffè in polvere. Si avverte una nota fresca come il frutto del chinotto e tamarindo.

**Sapore:** in bocca la nota alcolica è perfetta, molto gradevole non è invadente. Buona l'acidità con una bella sapietà. Tannini evidenti ma vellutati. Ottima struttura.

**Abbinamento ideale:** ravioli al ragù, tortelli, lasagne al forno, cinghiale in bianco / capriolo. Peposo, stracotto; contorno patate arrosto; cavolfiore/ porri flan. Formaggio non stagionato o media stagionatura.

**Piatto perfetto:** cinghiale in bianco

