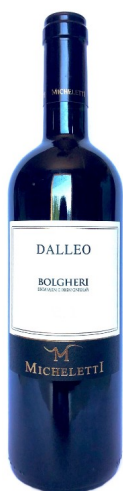


RISPETTA L'AMBIENTE
FAI LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA/BOTTLE	CAPSULA/CAPSULE	TAPPO/CAP
GL71	ALU 41	FOR 51
Vetro/Glass	Alluminio e metallo Aluminum and metal	Sughero/Cork
RACCOLTA DIFFERENZIATA UNDIFFERENTIATED COLLECTION		Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici Verifica le disposizioni nel tuo comune Dedicated Undifferentiated collection or collection for organic waste Check dispositions of your City



**Continua nella pagina successiva per
leggere la scheda del prodotto.**

**Continue on the next page to read the
product sheet.**



DALLEO - BOLGHERI ROSSO DOC

Vitigni: Cabernet-Sauvignon 70% merlot 15%
cabernet-franc 15%

Terreno: Ghiaioso di origine alluvionale

Sistema impianto: Guyot

Età media vigneto: 15 anni

Produzione per ettaro: 80 quintali uva

Periodo di vendemmia: metà settembre

Vinificazione: 20-25 giorni a temperatura controllata

Maturazione: 12 mesi in barriques

Produzione annuale: 6000 bottiglie

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: frutti a bacca nera maturi con note di liquirizia
e leggera vaniglia

Palato: tannini maturi, elegante e morbido, buona sapidità,
buona persistenza nel finale

Abbinamenti: primi piatti di carne , secondi piatti di selvaggina
e cacciagione, arrosti, formaggi stagionati, affettati toscani.

Grape varieties: Cabernet-Sauvignon 70% merlot 15%
cabernet-franc 15%

Soil type: gravelly land of alluvial origin

Training system: Guyot

Averagevine age: 15 years

Production per ha: 80 quintales

Harvest time: in the middle of september

Vinification: Traditional 20-25 days at controlled temperature

Maturation: 12 months in oak barrels

Average annual production: 6000 bottles

Color: Intense ruby red

Scent: Black berry fruits notes of licorice and light vanilla

Taste: Ripe tannins, smoothness and elegance, sapidity good,
good persistence at the end

Gastronomy: Full flavoured meats and game, soups,
aged cheeses and tuscan cold cuts



Soc. Agr. MICHELETTI s.s.

Loc. Marcaccio 58 57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel – fax 0565 763516 3803041647-3803295193 www.micheleTTIwine.com info@micheleTTIwine.com