

**RISPETTA L'AMBIENTE**  
**FAI LA RACCOLTA DIFFERENZIATA**

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



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

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



**GUARDIONE - BOLGHERI DOC SUPERIORE**

**Vitigni:** Cabernet-Sauvignon 80%, Cabernet franc 20%

**Terreno:** Ghiaioso di origine alluvionale

**Sistema impianto:** guyot

**Età media vigneto:** 15 anni

**Produzione per ettaro:** 60 quintali uva

**Periodo di vendemmia:** metà settembre

**Vinificazione:** 20-25 giorni a temperatura controllata

**Maturazione:** 15 mesi in barriques (50% nuove)

**Produzione annuale:** 3000 bottiglie

Colore: rosso rubino molto intenso

Profumi: frutta a bacca nera , note di vaniglia e speziato,  
grande complessità

Palato: grande struttura, tannini molto raffinati ed eleganti,  
note minerali, sapido, finale lungo, piacevole e molto persistente,

Abbinamenti: primi piatti di cacciagione (cinghiale), arrosti,  
grandi formaggi stagionati, vino da meditazione

**Grape varieties:** Cabernet-Sauvignon 80%, Cabernet franc 20%

**Soil type:** gravelly land of alluvial origin

**Training system:** guyot

**Averagevine age:** 15 years

**Production per ha:** 60 quintales

**Harvest time:** in the middle of september

**Vinification:** Traditional 20-25 days at controlled temperature

**Maturation:** 15 months in oak barrels ( 50% new )

**Average annual production:** 3000 bottles

Color:Very intense ruby red Scent:Black berry fruits notes  
of licorice and light vanilla and flavoured, great complexity

Taste:Great structure, tannins very refined and mineral notes,  
sapid, long finish, nice and very persistent

Gastronomy:Full flavoured meats and game, seasoned cheese



Soc. Agr. MICHELETTI s.s.

Loc. Marcaccio 58 57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel – fax 0565 763516 3803041647-3803295193 [www.micheleTTIwine.com](http://www.micheleTTIwine.com) [info@micheleTTIwine.com](mailto:info@micheleTTIwine.com)