



## FERRUGGINI

Doc Bolgheri Rosso

**Uve:** sangiovese 50%, cabernet sauvignon 30%, syrah 20%

**Vigneti:** Felciaino 1986, Fondi 1984, Felciaino 2001

**Prima annata prodotta:** 2004

**Composizione terreno:** medio impasto con scheletro alluvionale

**Produzione media/pianta:** 1200 gr

**Sistema di allevamento:** cordone speronato/ archetto toscano

**Epoca vendemmia:** prima quindicina di settembre

**Vinificazione:** con lieviti naturali in acciaio

**Affinamento:** in acciaio

**Bottiglie prodotte:** circa 20.000

**Caratteristiche organolettiche:** vino di grande bevibilità e versatilità, dal colore rosso rubino, si apre con sentori di frutta rossa matura ed una bocca dinamica, fresca e capace di adattarsi ad accompagnare ogni giorno in maniera trasversale i piatti della tradizione culinaria toscana.



CHIAPPINI  
VIGNAIOLI IN BOLGHERI