



DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD

Schede tecniche



Domaines Barons de Rothschild

LÉGENDE R BORDEAUX BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bordeaux

Zona produttiva Bordeaux, dalla zona Entre-deux-Mers

Vitigno 90% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon

Tipologia del terreno Terreno ricco di sabbia, argilla, ghiaia e calcare.

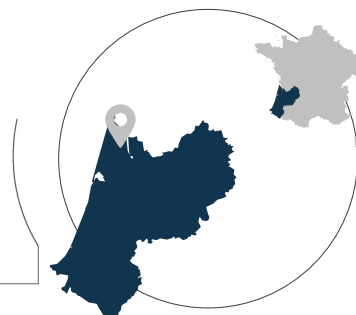
Vinificazione Dopo la spremitura avviene una macerazione a freddo (4 °C) per 3-4 giorni al fine di estrarre più aromi dalle bucce a contatto. Il succo viene poi fermentato a bassa temperatura (16 °C) in tini di acciaio inox. Nessuna fermentazione malolattica per mantenere la freschezza del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Al naso è fine ed elegante, mescolando aromi di fiori bianchi (acacia) con note minerali.

Sapore In bocca è armonico, fresco ed equilibrato.



BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1995



ENOLOGO | DIANE FLAMAND



VITIGNI | SAUVIGNON, MALBEC,
SÉMILLON, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC



Domaines Barons de Rothschild

LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bordeaux

Zona produttiva Bordeaux, dalla zona Entre-deux-Mers

Vitigno 50% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Tipologia del terreno Terreno ricco di sabbia, argilla, ghiaia e calcare.

Vinificazione Questo vino è prodotto secondo il metodo tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica (28 °C) è stata seguita da 15 giorni di macerazione, al fine di ottenere una buona concentrazione di tannini.

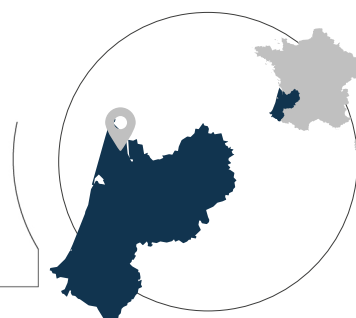
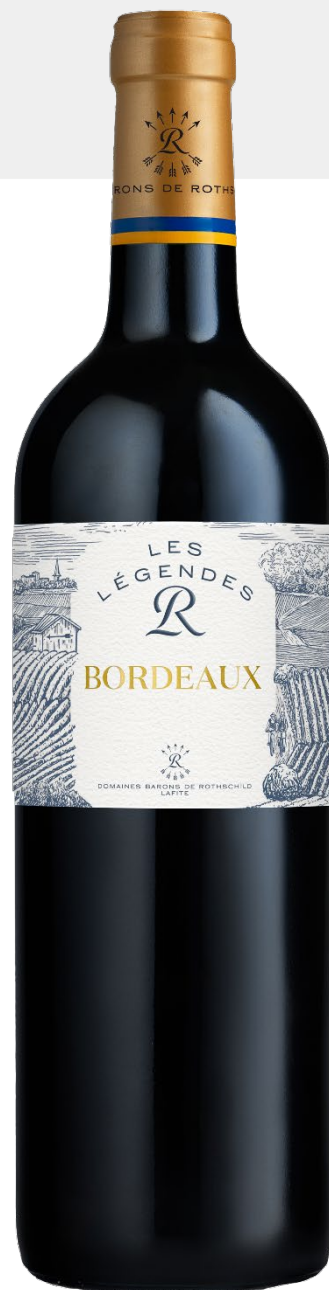
Invecchiamento Il 25% del vino affina in legno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino di buona intensità.

Profumo Naso raffinato ed elegante, che combina aromi di spezie dolci (come vaniglia e cannella) con sottili note di rovere.

Sapore Al palato il vino è corposo e rotondo, con buona struttura dei tannini. Termina con un finale lungo e saporito.



BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1995



ENOLOGO | DIANE FLAMAND



VITIGNI | SAUVIGNON, MALBEC,
SÉMILLON, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC



Domaines Barons de Rothschild

LÉGENDE R MÉDOC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Médoc

Zona produttiva Médoc, sulla riva sinistra dell'estuario della Gironda, a nord di Bordeaux.

Vitigno 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Tipologia del terreno Terreno argilloso-calcareo.

Vinificazione Questo vino è prodotto con il metodo tradizionale bordeaux: le uve vengono diraspate e pigiate prima di essere poste in vasche di acciaio termoregolate per la fermentazione. Il tempo di macerazione totale dura circa 3 settimane, con rimontaggi regolari, per ottenere una buona concentrazione di tannini e colore.

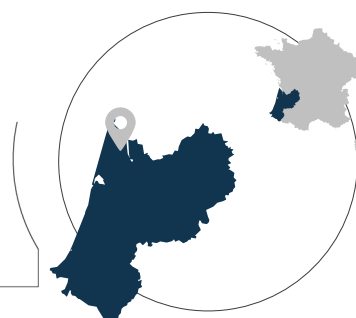
Invecchiamento Invecchiamento in botti di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Bel rosso granato intenso.

Profumo Il naso aromatico è dominato da profumi speziati (vaniglia e noce moscata).

Sapore Al palato è pieno, morbido ed equilibrato, con note sottili e perfettamente integrate di rovere, che proseguono in un lungo finale speziato.



BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1995



ENOLOGO | DIANE FLAMAND



VITIGNI | SAUVIGNON, MALBEC,
SÉMILLON, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC



Domaines Barons de Rothschild

LÉGENDE R SAINT-ÉMILION

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Saint-Émilion

Zona produttiva Saint-Émilion, sulla riva destra della Dordogna, 40 km a est di Bordeaux.

Vitigno 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Grande diversità di suoli: roccia calcarea ricca di fossili, colline sabbiose-ghiaiose, suolo calcareo-argilloso e sabbioso-argilloso.

Vinificazione Questo vino è prodotto con il metodo tradizionale bordolese: le uve vengono diraspate e pigiate prima di essere messe in vasche di acciaio termoregolate per la fermentazione che è condotta a 30 °C ed è seguita da tre settimane di macerazione con regolare rimontaggi per garantire una buona estrazione dei tannini e del colore. Malolattica svolta.

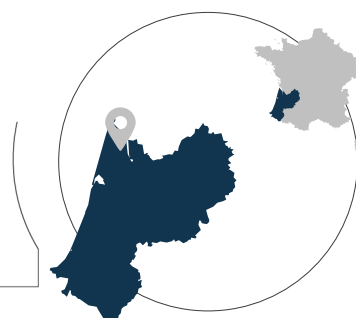
Invecchiamento Il 60% del vino affina in botti di rovere francese per 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con luminosità superba.

Profumo Naso intenso e complesso, con aromi di confettura (fragola e ciliegia Morello), note speziate dolci (vaniglia, caramello) e discrete note di tartufo.

Sapore Dopo un attacco persistente, il vino si sviluppa con tannini notevoli, ricchi e maturi, lasciando il posto a un lungo e saporito finale.



BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1995



ENOLOGO | DIANE FLAMAND



VITIGNI | SAUVIGNON, MALBEC,
SÉMILLON, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC

