



LEPRAIA

DOC Bolgheri



Scattante nei movimenti e di indole diffidente, la lepre da secoli attraversa le vigne castagnetane suscitando la curiosità dei popoli antichi. Gli Etruschi o Rasenna attribuivano al mammifero poteri straordinari. Credevano, infatti, che fosse in grado di cambiare sesso spontaneamente data l'alta prolificità, interpretandola come una prova inconfutabile dei loro prodigi metamorfici.

DENOMINAZIONE

DOC Bolgheri

UVE

40% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot, 20% Cabernet Franc,
10% Petit Verdot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

GRADO ALCOLICO

14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al palato colpisce la rotondità e la morbidezza, la dolcezza del frutto presente al centro bocca sempre ben vivacizzata dalla freschezza della componente acida, e dalla trama tannica fitta e setosa, con finale di ampia lunghezza. Spesso è presente anche una nota sapida che non può non portare la mente alla presenza del mare.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con tutti i piatti importanti della cucina tipica toscana: arrostiti, anatra, cacciagione, verdure gratinate, patate al rosmarino. Indicato per accompagnare anche formaggi stagionati