

BOLGHERI ROSSO

*QUEST'ANNATA PRESENTA UNA TIPICA
SPEZIATURA BALSAMICA E TANNINI
SPICCATAMENTE DOLCI, CON BUONA
STRUTTURA SAPIDA E PERSISTENTE
COMPLESSITÀ AROMATICA.*

IL CLIMA

La vendemmia è iniziata il 24 agosto per l'improvvisa accelerazione della maturazione delle bucce su alcuni Merlot, dovuta al clima caldo e secco. Finalmente a fine agosto sono arrivate le piogge che hanno dato respiro alle uve per una maturazione più lenta ed equilibrata. Un clima mite, con intensa luminosità e buone escursioni termiche ha accompagnato poi la vendemmia. L'8 settembre abbiamo raccolto il primo Sangiovese. Le maturazioni di tutti i vitigni sono state veloci e molto ravvicinate. La vendemmia si è concentrata nella raccolta di tutte il resto delle uve nella seconda decade del mese. È terminata il 22 settembre, scampando alle copiose piogge dei giorni successivi.

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigne poste da 100 a 200 metri sul livello del mare con terreni caratterizzati da arenarie quarzose, argille bianche miste a flysch calcareo marnoso e sabbie rosse. Il clima è di tipo mediterraneo temperato con frequenti brezze marine. Una viticoltura basata su metodi e principi totalmente rispettosi dell'ambiente permette una spontanea produzione delle uve mai eccessiva, ragione essenziale per garantire l'espressione autentica del terroir di origine. Le uve provengono da una selezione delle vigne più giovani e da un primo passaggio di raccolta delle vigne più vecchie. La fermentazione si svolge in tini di acciaio, dove parte del vino resta in affinamento, mentre un'altra porzione prosegue per 8 mesi in barrique. Vino imbottigliato nel mese di agosto 2021.

Davide Torchio, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



UVAGGIO

30% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
25% Cabernet Franc
10% Sangiovese
5% Petit verdot

COLORE

Rosso rubino

ALCOOL

14%