

BOLGHERI ROSSO

UN'ANNATA CHE SI CARATTERIZZA PER UNA FORTE CLASSICITÀ NELLE SUE ESPRESSIONI TIPICHE BALSAMICHE E FRUTTATE, ACCOMPAGNATE DA UN NOTEVOLE EQUILIBRIO DI CONSISTENZA E PERSISTENZA GUSTATIVA.

IL CLIMA

La vendemmia è iniziata il 20 agosto con i primi Merlot ed è proseguita precocemente fino alla prima settimana di settembre, per preservare freschezza e scongiurare alte gradazioni alcoliche. Il clima soleggiato della prima metà di settembre ha favorito la maturazione bilanciata dei Cabernet, con buona concentrazione e ottime bucce e sensazioni tanniche di eccellente consistenza. La vendemmia dei Cabernet è proseguita speditamente nella seconda decade del mese ed è terminata il 28 settembre con i Petit Verdot e i Cabernet Franc. Nella seconda metà di settembre, nonostante alcune minacce di tempo instabile, la raccolta è stata per lo più sempre asciutta e accompagnata da ventosità alternata di tramontana e scirocco. Sanità delle uve perfetta. Maturazioni delle bucce eccellenti su Cabernet Franc e Sauvignon, ed anche sulla maggior parte del Sangiovese.

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 2022.

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%