

# BOLGHERI ROSSO

*QUEST'ANNATA REGALA STRUTTURA E VIVACITÀ, CHE RAPPRESENTANO LE BASI DELL'EQUILIBRATO CARATTERE DEL BOLGHERI ROSSO. SPICCANO LE NOTE FRESCHE E FRUTTATE, ACCOMPAGNATE DALLA TIPICA SPEZIATURA MEDITERRANEA.*

## IL CLIMA

Dopo una primavera molto umida, da cui le uve sono uscite indenni grazie all'esperienza dei nostri viticoltori, il periodo estivo molto caldo è stato mitigato dalle piogge di inizio agosto. La vendemmia è iniziata il 9 settembre ed è terminata il 5 ottobre. Annata classica che ha permesso maturazioni lente e bilanciate delle uve, riuscendo a preservare la freschezza e donando ai vini struttura e profondità.

## 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 durante l'estate 2024.

**Daide 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%