

2019 **BOLGHERI ROSSO DOC**

BOLGHERI ROSSO

*UN VINO CHE DIMOSTRA GRADEVOLE
EQUILIBRIO NELL'ESTRATTO, TENORE
ALCOLICO BEN SOSTENUTO E BILANCIATO
DA UNA PIACEVOLE FRESCHEZZA.*

IL CLIMA

Il clima estivo caratterizzato da intensi picchi di calore è stato bilanciato dalle piogge importanti di fine luglio che hanno ripristinato condizioni ottimali per l'invasatura delle uve. Alle piogge di fine agosto-inizio settembre è seguito un clima ventilato e soleggiato con buone escursioni termiche che ha accelerato le maturazioni. La vendemmia è iniziata il 3 settembre coi primi Merlot ed è proseguita a metà mese col Sangiovese. Dopo la pausa ristoratrice delle piogge cadute il 21-22 settembre, la raccolta dei Cabernet e Petit Verdot è proseguita fino al 4 ottobre.

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 2020.

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%