

2022 BOLGHERI ROSSO DOC

BOLGHERI ROSSO

*ANNATA DI PIENA E VIVACE STRUTTURA.
VINO DI AGILE BEVA, DAL SAPORE
DISTINTO E DAL MARCATO CARATTERE,
IN CUI L'ESPRESSIONE MEDITERRANEA
BOLGHERESE È SOSTENUTA DALLA
FRESCHEZZA TIPICA DELLE COLLINE
DI GRATTAMACCO.*

IL CLIMA

L'estate molto calda e secca è stata rinfrescata dalle piogge generose cadute dalla metà di agosto e fino alla prima decade di settembre, giusto in tempo per scongiurare uno squilibrio delle maturazioni. La vendemmia è iniziata molto presto già in agosto ed è terminata il 24 settembre, appena in tempo per evitare le pesanti precipitazioni 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 durante l'estate 2023.

Daide Torchio, *Winemaker*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

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

COLORE

Rosso rubino

ALCOOL

14%