



REGIONE: Toscana

AREA: Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Chiesina di San Giuseppe, sulla via Bolgherese nell'area localmente conosciuta come Soprastrada

ALTITUDINE: 56 m s.l.m

ESPOSIZIONE: Ovest - Sud/Ovest

TIPOLOGIA DI TERRENO: Profondo, con sabbie grossolane, ricco di scheletro con depositi grossolani e presenza di fossili marini

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 28 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 10.000 viti/ha

VENDEMMIA: Vendemmia manuale in cassette da 5-7 kg; dopo la diraspatura, pigiatura soffice con parziale rottura degli acini

VINIFICAZIONE: Fermentazione e Macerazione in acciaio inox e tini troncoconici in rovere di Slavonia

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28/30°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 10 giorni + 15/20 giorni di macerazione

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta naturalmente in barrique, alla temperatura di 21°C nel mese di novembre

AFFINAMENTO: 24 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese (100% di primo passaggio) e 9 mesi di affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 15% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,85 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 0,7 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 33,3 g/l | **PH:** 3,65

NOTE SULL'ANNATA: La zona di Bolgheri nel 2021 è stata caratterizzata da un lungo periodo siccitoso, decorso da metà maggio a fine vendemmia. L'estate è risultata prevalentemente secca e ventilata, con temperature calde, ma non eccessivamente afose. Grazie all'inverno piovoso sono state immagazzinate buone riserve idriche, utili ad evitare lo stress delle viti nel periodo secco. Un'importante escursione termica tra notte e giorno, soprattutto a inizio settembre, ha permesso di salvaguardare l'acidità delle uve e ha contribuito a preservare le componenti aromatiche. Possiamo considerarla una bella annata, questa 2021, contraddistinta da vini freschi e minerali e al contempo corposi con tannini eleganti e dall'ottima persistenza, fragranza e profumo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Internamente ottenuto da uve Cabernet Franc dedicato da Marilisa al fratello Walter. Fin dalla veste lascia trasparire la grande ricchezza, confermata da aromi che vedono frutto nero, pepe e note balsamiche di eucalipto fondersi con armonia e profondità. In bocca stupisce per come sappia tenere assieme questa imponente struttura con leggerezza e tensione, risultando potente e al contempo agile al palato.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 16/18° C in calici di grandi dimensioni.

FORMATI: 750 ml - 1500 ml - 3000 ml - 6000 ml

WINE SPECTATOR
7 VOLTE

93+

WINE ENTHUSIAST
7 VOLTE

94+

ROBERT PARKER
6 VOLTE

94+

JAMES SUCKLING
5 VOLTE

96+

FALSTAFF
7 VOLTE

96+

GAMBERO ROSSO
4 VOLTE

3 BICCHIERI

GENTLEMAN
TOP 100 VINI ROSSI

6° POSTO