



REGIONE: Toscana

AREA: Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc proveniente da parte di Via Bolgherese; Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon da parte del vigneto Le Sondaia

ALTITUDINE: Via Bolgherese 56 m s.l.m.; Le Sondaia 25 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Ovest - Sud/Ovest

TIPOLOGIA DI TERRENO: Via Bolgherese: Profondo, con sabbie grossolane di colore rosso, ricco di scheletro, ben drenato, e con uno strato argilloso a 1,20 metro di profondità. Leggermente sub-alcalino. Le Sondaia: Argilloso, con sabbie sciolte ben drenate, caratterizzato da alta presenza di magnesio e ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 23 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: Via Bolgherese 9.000 - 10.000 viti/ha; Le Sondaia: 7.936 viti/ha

VENDEMMIA: Vendemmia manuale in cassette da 5-7 kg; Selezione manuale su tavolo di cernita pre e post diraspatura

VINIFICAZIONE: Macerazione e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28/30°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 20/25 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta naturalmente in barrique alla temperatura di 20°C nel mese di novembre

AFFINAMENTO: 20 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese (50% nuove e 50% di secondo passaggio), 9 mesi di affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 15% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,75 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 1,0 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 32,3 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: Sondaia si presenta con una profonda tonalità rubino che incanta l'osservatore, preludio a un bouquet raffinato di more e prugne mature, delicatamente arricchito da accenni di rosmarino e spezie. Al palato, si dispiega con una consistenza vellutata, dove le note di frutta scura si fondono armoniosamente con sfumature sottili di cioccolato e sentori di terra. Il finale, persistente e avvolgente, regala un'eco morbida e calda di frutta e spezie, lasciando un'impressione duratura e l'invito a un nuovo assaggio.

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

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

WINE SPECTATOR
8 VOLTE

93+

WINE ENTHUSIAST
7 VOLTE

92+

ROBERT PARKER
5 VOLTE

94+

FALSTAFF
6 VOLTE

93+

GAMBERO ROSSO
7 VOLTE

3 BICCHIERI