



**REGIONE:** Toscana

**AREA:** Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Cabernet Sauvignon proveniente da parte di Via Bolgherese; Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot da parte del vigneto Le Sondaie

**ALTITUDINE:** Via Bolgherese 56 m s.l.m.; Le Sondaie 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 metri di profondità; Leggermente sub-alcino. Le Sondaie: Argilloso, con sabbie sciolte ben drenate, caratterizzato da alta presenza di magnesio e ferro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 22 anni

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** Via Bolgherese 9.000 viti/ha; Le Sondaie: 7.936 viti/ha

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

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione e Macerazione: In acciaio inox a temperatura controllata

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 25/28°C

**DURATA DELLA FERMENTAZIONE:** 20/25 giorni

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

**AFFINAMENTO:** Affinamento 14 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese (30% nuove e 70% di secondo passaggio). 6 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO ALCOLICO:** 14% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,5 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 1,0 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 31,2 g/l | **PH:** 3,6

**NOTE SULL'ANNATA:** L'annata 2023 è stata una annata complessa ma allo stesso tempo molto affascinante. Nelle nostre vigne la situazione ha seguito un andamento regolare, se non eccellente. C'è stato un ritorno ai ritmi di vendemmia di una volta, senza la fretta di dover rincorrere le maturazioni accelerate causate dalle elevate temperature. I primi mesi dell'anno sono risultati molto più miti del normale. Con la fine di aprile, invece, tutto è cambiato. Abbiamo avuto diverse perturbazioni che si sono protratte fino all'inizio di giugno. Si può dire che è stata decisamente una primavera molto piovosa, con un'estate che ha faticato a partire e che si è definitivamente affermata soltanto negli ultimi giorni del mese di giugno. Quella che è arrivata è stata un'estate molto calda che, si è protratta fino alla seconda quindicina di agosto. Le piogge di fine mese sono state l'arma Vincente di questa annata e, ci hanno consentito di raggiungere una perfetta maturazione e di raccogliere le uve al loro Massimo splendore. La 2023 è stata una vendemmia goduta, respirata, nella quale le maturazioni delle diverse varietà si sono susseguite una dopo l'altra al giusto ritmo, vedendoci impegnati per più di 40 giorni. Le uve portate in cantina sono sane, rigogliose, con una buona concentrazione e con un livello di zuccheri adeguato. Ci aspettiamo eleganza, potenza e aromi intensi.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Seggio si presenta con un colore rosso rubino intenso. Questo vino presenta un bouquet classico di prugna, cacao e tabacco, con una nota minerale al centro di un sorso di straordinaria dinamicità, fresco con sapidità evidente e appetitosa. I tannini sono setosi ed avvolgenti; Il finale è preciso, pulito e succoso.

**SERVIZIO:** Servire alla temperatura di 16/18° C e e stappare un'ora prima del consumo.

**FORMATI:** 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

WINE SPECTATOR  
7 VOLTE

90+

WINE ENTHUSIAST  
5 VOLTE

90+

ROBERT PARKER  
4 VOLTE

90+

JAMES SUCKLING  
7 VOLTE

93+

DECANTER  
5 VOLTE

90+

FALSTAFF  
6 VOLTE

91+