



REGIONE: Toscana

AREA: Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Le Sondaie e vigneto Valle di Cerbaia

ALTITUDINE: 25-30 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Ovest

TIPOLOGIA DI TERRENO: Le Sondaie: Argilloso, sabbioso, ricco di magnesio e ferro - Valle di Cerbaia: Argille scure, ricche di minerali metalliferi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 18 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.936 viti/Ha RESA: 63 hl/Ha

VENDEMMIA: Vendemmia manuale e a macchina; Selezione manuale su tavolo di cernita pre e post diraspatura. Pigiatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo

VINIFICAZIONE: Macerazione e Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26/28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 15/20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta naturalmente in acciaio

AFFINAMENTO: In acciaio inox e in parte in barrique di secondo passaggio per 8 mesi, seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,2 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 1,0 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 30,5 g/l | **PH:** 3,7

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: Un blend caratterizzato da un'alta percentuale di Syrah, un vino deciso e netto, con intense sensazioni olfattive di frutta rossa e spezie, un gusto fresco ed avvolgente che si muove, in maniera dinamica e vivace, tra note di frutti a bacca rossa e dolci note tostate, sorretto da una piacevole acidità che ne aumenta la bevibilità.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 14/16° C e stappare al momento del servizio.

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
2 VOLTE

94

FALSTAFF
3 VOLTE

91+