CASTELLO DI BOLGHERI®
AZIENDA AGRICOLA

VARVÀRA

DOC BOLGHERI

2007

Il nome Varvàra è in onore della Baronessa Varvàra Wrangler, moglie del Conte Ugolino della Gherardesca e bisnonna del Conte Federico Zileri Dal Verme, attuale proprietario.
Questo vino nasce dalla volontà di sviluppare un prodotto più immediato mantenendo il frutto in primo piano.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon
Merlot
Syrah
Petit Verdot

VENDEMMIA

La raccolta avviene manualmente ad agosto con la raccolta del Merlot, nella seconda metà di settembre viene raccolto il Syrah ed infine nei primi 10 giorni di ottobre viene raccolto il Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA
Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)
P.IVA 06248880483
(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com

CASTELLO DI BOLGHERI®
AZIENDA AGRICOLA

VINIFICAZIONE

Diraspatura 100% mentre solo in parte pigiatura; lunga macerazione sulle bucce per Merlot e Cabernet Sauvignon; una conduzione di fermentazione con pochi rimontaggi all'aria per mantenere in stress il lavoro dei lieviti; picco di temperatura 30 gradi sui Cabernet, ed un periodo di contatto bucce, macerazione, 15 giorni per Syrah e Petit Verdot, mentre oltre 3 settimane per Merlot e Cabernet Sauvignon; obbiettivo da Cabernet Sauvignon e Merlot la profondità e struttura, dallo Syrah succosità e speziatura, metre il Petit Verdot una nota di austerità tannica ed olfattiva; (qui presente al 10%)

AFFINAMENTO

Tutta la massa è stata affinata in legno 12 mesi; il vino è stato messo in legno a fine ottobre, barriques legno francese da 228 litri; primo blend effettuato alla messa in legno; al travaso di marzo 2008 abbiamo effettuato il taglio pressoché definitivo del vino; in cemento da ottobre 2008 a marzo 2009; imbottigliato a marzo 2009; Rispetto l'annata precedente abbiamo protratto l'affinamento con la fase di cemento durante l'inverno visto che il 2007 si presentava più polposo e ricco, meno propenso a trovare quel tratto "gentile" per noi fondamentale;

TERROIR

PROVENIENZA E SUOLO
Terreni Calcarei, Franco Argilloso: 58% sabbia, 27% argilla, 15% limo, pH.8

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di collina con un'altitudine media di 70 m.s.l.m., esposizione ovest sud-ovest.

DENSITÀ DI IMPIANTO
6.500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO
75 Quintali di uva

PREMI

Gambero Rosso *2 bicchieri*	*Wine Spectator* *86 pts*	*Falstaff* *90 pts*	*I vini di Veronelli* *2 stelle*
Wine Enthusiast *90 pts*	*Luca Maroni Expertise* *88 pts*	*Guida Duemila Vini AIS* *4 grappoli*	*Le guide de l'Espresso* *16 pts*

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA
Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)
P.IVA 06248880483
(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com