CASTELLO DI BOLGHERI®

AZIENDA AGRICOLA



VARVÀRA

DOC BOLGHERI

2008

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

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA

Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 06248880483

(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com

VINIFICAZIONE

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

Nel 2008, annata ricca, un affinamento più lungo rispetto alle annate precedenti, 16 mesi in legno; questo al fine di rendere definito e misurata la ricchezza di questo vino.

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
90 pts

Falstaff
88 pts

I vini di Veronelli
88 pts

Wine Enthusiast
91 pts

Le guide de l'Espresso
15 pts