



VARVÀRA

DOC BOLGHERI

2018

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

60% Cabernet Sauvignon

20% Merlot

20% Cabernet Franc

VENDEMMIA

Raccolta a mano, selezione dell'uva in cantina prima della diraspatura.

VINIFICAZIONE

Vinificazione molto delicata attraverso rimontaggi e delestage. I vini rimangono in contatto con le bucce approssimativamente 20-25 giorni. La fermentazione è eseguita in tini d'acciaio.



AFFINAMENTO

12 mesi in barriques e fusti da 500 litri.

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 Wine Advocate Wine Enthusiast James Suckling

3 bicchieri 93 pts 90 pts 94 pts

I vini di Veronelli Dr Wine 91 pts 91 pts