CASTELLO DI BOLGHERI®

AZIENDA AGRICOLA



VARVÀRA

DOC BOLGHERI

2022

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
23% Merlot
12% Cabernet Franc
5% Petit Verdot

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

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

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA

Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 06248880483

(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com

AFFINAMENTO

12 mesi in fusti da 500 litri e botti di rovere da 35 Hl.

CLIMA

Un inverno di scarsa piovosità poteva portare ad un'annata di stress idrico; la pioggia a ferragosto ed una successiva ad inizio settembre hanno permesso una maturazione completa a livello tannico. L'effetto diluizione dovuto alla pioggia ha dato vini equilibrati e molto godibili che avranno meno longevità rispetto al 2021 ma più ampiezza di frutto

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

James Suckling *95 pts*	*Wines Critic* *92 pts*	*Falstaff* *93 pts*	*Bibenda* *4 grappoli*
Gambero Rosso *2 bicchieri*	*Wine Advocate* *92 pts*		