



VARVÀRA

DOC BOLGHERI

2023

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

25% Merlot

10% 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.



AFFINAMENT	FFIN	AME	ENTO)
------------	------	-----	------	---

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

CLIMA

Annata caratterizzata da estate asciutta e clima ideale in vendemmia, con escursioni termiche e assenza di piogge. La raccolta, posticipata rispetto alla media, ha dato vini intensi, dal colore profondo e frutto succoso, con tannini vivaci e buona ampiezza in affinamento.

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 SucklingFalstaff94 pts93 pts