



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



CASTELLO DI BOLGHERI® DOC BOLGHERI SUPERIORE

2008

Castello di Bolgheri è una selezione delle migliori vigne intorno al Castello.

Le uve subiscono una vinificazione molto delicata attraverso rimontaggi e delestage ed una lunga permanenza a contatto con le bucce.

COMPOSIZIONE

70% Cabernet Sauvignon

15% Cabernet Franc

15% Merlot

VENDEMMIA

Uve provenienti dalle parcelle più ricche di scheletro ed argilla; diraspatura 100% mentre solo in parte pigiatura

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

Un terzo circa ha fermentato con lieviti indigeni, mentre il resto con lieviti selezionati; lunga macerazione sulle bucce (su tutto ciò che si trova a perfetta maturazione fenolica); una conduzione di fermentazione con pochi rimontaggi all'aria per mantenere in stress il lavoro dei lieviti; picco di temperatura 34 gradi sui cabernet, ed un periodo di contatto bucce, macerazione, da 24 a 28 giorni

AFFINAMENTO

Affinato 24 mesi in legno

TERROIR

PROVENIENZA E SUOLO

Terreni Calcarei, Franco Argilloso-Sabbioso, 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

65 Quintali di uva

PREMI

Gambero Rosso
2 bicchieri rossi

Wine Spectator
91 pts

Falstaff
90 pts

I vini di Veronelli
92 pts

Decanter
Bronze

Wine Enthusiast
93 pts

James Suckling
93 pts

Le guide de l'Espresso
17,5 pts

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA

Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 06248880483

(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com