



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



CASTELLO DI BOLGHERI® DOC BOLGHERI SUPERIORE

2016

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

85% Cabernet Sauvignon

15% Cabernet Franc

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

Parcelle selezionate, vinificate parte in acciaio e parte in tino di rovere. Macerazione su bucce fino a 30 giorni per il Cabernet Sauvignon, 20 per il Cabernet Franc e Merlot; tutto in fermentazione spontanea.

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 —

AFFINAMENTO

Vino imbottigliato ad aprile 2018 dopo un affinamento di 18 mesi in fusti di rovere da 500 litri.

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
3 bicchieri

Wine Spectator
93 pts

Wine Advocate
95 pts

Falstaff
91 pts

I vini di Veronelli
97 pts

Decanter
96 pts

Wine Enthusiast
92 pts

James Suckling
93 pts