CASTELLO DI BOLGHERI®
AZIENDA AGRICOLA



CASTELLO DI BOLGHERI®

DOC BOLGHERI SUPERIORE

2017

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
10% Cabernet Franc
5% Merlot

In questa annata di particolare ampiezza gustativa abbiamo preferito aumentare la percentuale di Cabernet Sauvignon al fine di mantenere tonico il centro bocca e più essenziali le componenti aromatiche

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

Un affinamento di 24 mesi in fusti di rovere da 500 e 600 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

Falstaff *94 pts*	*Wine Enthusiast* *93 pts*	*James Suckling* *96 pts*	*Gambero Rosso* *2 bicchieri rossi*
Wine Advocate *94+ pts*	*I vini di Veronelli* *94 pts*	*Decanter* *94 pts*	*Dr Wine* *95 pts*