



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



CASTELLO DI BOLGHERI® DOC BOLGHERI SUPERIORE

2020

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

75% Cabernet Sauvignon

18% Cabernet Franc

7% Merlot

VENDEMMIA

Raccolta a mano, selezione dell'uva in cantina prima della diraspatura. La vendemmia è iniziata a fine agosto con il Merlot, seguito dal Cabernet Franc e a fine settembre dal Cabernet Sauvignon.

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

Parcelle selezionate, vinificate parte in acciaio e parte in tino di rovere e fusti da 500 litri. Lunga macerazione su bucce fino a 30 giorni per il Cabernet Sauvignon e fino a 20 per il Cabernet Franc e Merlot, per preservare l'eleganza dei tannini. Buona parte ha fatto fermentazione con lieviti indigeni.

AFFINAMENTO

Un affinamento di 20 mesi in legno, di cui i primi 12 in fusti da 500 litri ed i successivi 8, ad assemblaggio eseguito, il vino ha completato l'affinamento in botti di rovere da 35 ettolitri.

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

Wine Spectator
94 pts

Bibenda
5 grappoli

Gambero Rosso
3 bicchieri

Wine Enthusiast
94 pts

Wines Critic
94 pts

Falstaff
93 pts

I vini di Veronelli
95 pts

James Suckling
93 pts

Wine Advocate
94 pts