



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.

---

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI BOLGHERI



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

---

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI BOLGHERI