



# CASTELLO DI BOLGHERI°

## DOC BOLGHERI SUPERIORE

## 2021

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

20% Cabernet Franc

5% 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.



#### **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.

#### CLIMA

Un'annata di eccezione, tutto spinto in concentrazione eppure c'è armonia. Caratterizzata da estate calda e secca, ventilazione costante dal mare e maturazione leggermente anticipata, rese per ettaro basse. Resa a vino molto bassa per acini particolarmente "bucciosi".

#### **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**

James Suckling	Italy's Finest Wines	Wines Critic	Bıbenda
95 pts	96 pts	94 pts	5 grappoli

Civiltà del bere Gambero Rosso Falstaff Wine Advocate medaglia d'oro 3 bicchieri 94 pts 95 pts

Wine Enthusiast



95 pts