



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