



CASTELLO DI BOLGHERI

DOC BOLGHERI SUPERIORE

2022

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.



VINIF	ICAZI	ONE
-------	-------	-----

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 inverno di scarsa piovosità poteva portare ad un'annata di stress idrico; la pioggia a ferragosto ed una successiva ad inizio settembre hanno permesso una maturazione completa a livello tannico. L'effetto diluizione dovuto alla pioggia ha dato vini equilibrati e molto godibili che avranno meno longevità rispetto al 2021 ma più ampiezza di frutto

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

Jeb Dunnuck 97 pts James Suckling
95 pts

Gambero Rosso 3 bicchieri Bibenda 5 grappoli

Falstaff 96 pts

