CASTELLO DI BOLGHERI®

AZIENDA AGRICOLA



Flocco

IGT TOSCANA

2021

Dai vigneti della fattoria di Poggio a Poppiano, sulle colline di Montespertoli, nasce un vino che esalta l'essenza del territorio.

COMPOSIZIONE

75% Sangiovese

15% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA

La raccolta è iniziata primi giorni di settembre con il Merlot per concludersi la prima settimana di ottobre con il Sangiovese.

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA

Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 06248880483

(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve al 100%; Un terzo ha fermentato con lieviti indigeni, mentre il resto con lieviti selezionati; Fermentazione in tini di cemento con rimontaggi e delestage per 14-18 giorni; Prima fase di affinamento e fermentazione malolattica in tino di cemento.

AFFINAMENTO

Nel periodo invernale il vino è stato trasferito all'Azienda Agricola Castello di Bolgheri, per poi essere affinato 12 mesi in fusti da 500 litri.

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
Il terreno è argilloso-calcareo con un importante componente di scheletro sassoso.

ZONA DI PRODUZIONE
Un'altitudine media di 300 m.s.l., esposizione ovest

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO
90 Quintali di uva

PREMI

Wine Advocate
92 pts