



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



Flocco

IGT TOSCANA

2022

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

COMPOSIZIONE

80% Sangiovese

10% 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



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —

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 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

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