



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



Flocco

IGT TOSCANA

2023

*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 Laurretta 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

Annata caratterizzata da estate asciutta e clima ideale in vendemmia, con escursioni termiche e assenza di piogge. La raccolta, posticipata rispetto alla media, ha dato vini intensi, dal colore profondo e frutto succoso, con tannini vivaci e buona ampiezza in affinamento.

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

James Suckling
92 pts

Gambero Rosso
2 bicchieri rossi

Falstaff
91 pts

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA

Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 06248880483

(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com