



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



BARINCA

DOC BOLGHERI SUPERIORE

2021

Un'interpretazione unica del Cabernet Franc, che nasce solo quando la natura offre il suo equilibrio perfetto.

COMPOSIZIONE

100% Cabernet Franc

VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre, selezione in vigna e su tavolo, uva diraspata e pigiata.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in tino troncoconico di legno aperto ad opera di lieviti spontanei, fermentazione durata due settimane e sono state eseguite solo follature e rimontaggi.

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 —

AFFINAMENTO

18 mesi in fusti da 500l

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

Terreno calcareo da cui deriva l'ampiezza gustativa dei vini, grande complessità minerale che si traducono nella freschezza gustativa.

ZONA DI PRODUZIONE

Siamo nella zona nord della denominazione Doc Bolgheri, nei pressi del borgo di Bolgheri.

DENSITÀ DI IMPIANTO

Impianti di media densità, siamo a 6.000 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

65 Quintali di uva

PREMI

James Suckling
97 pts

Falstaff
97 pts

Wine Spectator
95 pts

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA

Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 06248880483

(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com