

Greppicante Bolgheri DOC 2012

Un vino elegante e versatile, dall'ottima beva. Greppicante è un esempio di vino ricco e concentrato, un ottimo abbinamento con moltissimi piatti, per le occasioni più diverse.

V
Λ
VITICCIO

Descrizione dell'annata 2012

L'annata 2012 è iniziata proseguendo l'andamento climatico che aveva contraddistinto la fine del 2011. Inizio quindi siccitoso freddo e asciutto. Le prime piogge fra la fine di Febbraio e il mese di Aprile, comunque al di sotto della media, hanno portato ad un germogliamento regolare ed omogeneo proseguito anche per la fioritura e per l'allegagione. I mesi estivi, Giugno, Luglio ed Agosto sono trascorsi senza piogge e con temperature leggermente superiori alla media. Solo un picco alla fine di Luglio è arrivato massimo ai 40 °C. Le lavorazioni dell'interfila e la corretta gestione della parete

fogliare hanno permesso di avere un'ottima invaiatura. Fra la fine di Agosto e la metà di Settembre sono arrivate le piogge e con esse gli sbalzi termici, fondamentali per una eccellente maturazione. Le piogge non hanno quindi recato danno bensì hanno riequilibrato un'annata che faceva pensare al peggio ma che anzi potremmo definire ottima per la qualità, scarsa per la quantità. La vendemmia è iniziata nella terza decade di Settembre con il merlot ed è terminata nella seconda decade di Ottobre con il Cabernet Sauvignon

Denominazione: Bolgheri Rosso DOC

Varietà: 60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% cabernet franc

Prima annata prodotta: 2004

Area di produzione: Castagneto Carducci

Posizione delle vigne: 30 metri slm con esposizione Sud-Sudest

Suoli: prevalentemente sabbie e arenarie

Forma di allevamento: guyot e cordone speronato

Età vigneti: da 9 a 14 anni; 6.000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, durante la prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a 28-30 °C; macerazione per 15 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio inox

Affinamento: in barrique da 225 litri per 10/12 per mesi, poi altri 6 mesi in acciaio

Note di degustazione: di colore rosso rubino concentrato. Al naso è intenso con sentori di caffè, cacao e visciola contornate da note di terra bagnata. In bocca è potente e sapido con tannini decisi che quando svaniscono evidenziano un ritorno di freschezza e di frutta matura. Può invecchiare in bottiglia per 8 o più anni

Alcol: 13,8%

Produzione: 45.000 bottiglie/anno

Formato: 0,75 L., Magnum e doppi Magnum

Imbottigliamento/disponibilità: marzo 2015 e settembre 2015



FATTORIA VITICCIO SOCIETÀ UNIPERSONALE A.R.L.

Via San Cresci, 12/A - 50022 Greve in Chianti, Firenze - ITALIA | P. IVA 03962340489 | Tel +39 055 854210 - Fax +39 055 8544866 | info@viticcio.com
www.viticcio.com