

V
Λ
VITICCIO

Bolgheri DOC 2015

94 PTS. 2015 JAMES SUCKLING.COM 🍷

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

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 e densità dei vigneti: da 11 a 15 anni; 6000 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 presenta evidenti note di frutta rossa unite a lievi sentori vegetali che si ritrovano anche in bocca fusi a note di vaniglia e spezie come pepe nero e cannella. Molto persistente e ben equilibrato, il vino rispecchia la grande annata 2015. Può invecchiare per più di 15 anni.

Alcol: 14%

Produzione: 20.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, Magnum

