

Piastraia

Bolgheri Superiore doc

Nel '91 Michele pianta il primo vigneto con Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, con lo scopo di assecondare sia l'affermata grande espressione dei vitigni bordolesi a Bolgheri, sia la capacità di eleganza tutta toscana del Sangiovese sia la complessità tutta mediterranea del Syrah. E' il primo vino nel territorio ad adoperare la menzione Bolgheri Rosso

Dal 2012 Piastraia diventa Bolgheri Rosso Superiore perché dopo quasi 20 vendemmie di questa etichetta sono pienamente consapevole che la prima intuizione di un viaggio bene rappresenta la denominazione di Bolgheri.

Vitigni

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Epoca Vendemmia

Primi di Settembre (Merlot) fino alla prima

Vigneti

Torre, Poderini, Vignanova, i Castagni, Campastrello

Vinificazione

Ciascuna varietà fermentata separatamente in botti di cemento troncoconiche da 30 hl. I lieviti sono esclusivamente spontanei. Dopo 2/3 giorni di rimontaggi aperti, viene effettuato un solo rimontaggio al giorno chiuso. Con frequenti assaggi si sceglie con cura il momento della svina (solitamente dopo circa 20 giorni), dalla quale il vino passa direttamente in barriques per effettuare la malolattica

Affinamento

sosta in barriques di legni francesi con legni nuovi al 40% per un tempo compreso tra i 12 e i 18 mesi

Capacità di Invecchiamento

20 anni

