

BOLGHERI ROSSO

Bolgheri Rosso - D.O.C.

Espressione aziendale di tutti i vigneti giovani e dalle produzioni più fresche e leggere. Vino che è la rappresentazione di come Bolgheri sappia produrre vini dalla grande beva e dalla appagante complessità. Le maturazioni non sono mai eccessive così come le estrazioni. Sin dalla gestione in vigneto si vuole produrre un vino rappresentativo della gioia bolgherese.

Vitigni

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego.

Epoca Vendemmia

Da inizio Settembre (Merlot) alla prima di Ottobre (Cabernet Sauvignon)

Vigneti

Torre, Vignanova, Poderini, Campastrello

Vinificazione

Le fermentazioni si svolgono in vasche di acciaio e cemento utilizzando i lieviti spontanei. Inizialmente vengono effettuati due rimontaggi al giorno che in un secondo tempo vengono diradati a seconda di come procede l'estrazione.

Lo stesso dicasi del tempo di macerazione, stimato in base ai frequenti assaggi. Dopo le malolattiche che naturalmente si svolgono nel mese di novembre le varie vinificazioni sono assemblate e vanno in affinamento.

Affinamento

12 mesi, parte in botti di cemento (30 hl), parte di barriques di secondo e terzo passaggio.

Capacità di invecchiamento

10 anni



MICHELE SATTA

Località Vigna al Cavaliere, 61 - Castagneto Carducci (LI) - +39 0565 763 613