CASTELLO DI BOLGHERI®

AZIENDA AGRICOLA



VARVÀRA

DOC BOLGHERI

2011

Il nome Varvàra è in onore della Baronessa Varvàra Wrangler, moglie del Conte Ugolino della Gherardesca e bisnonna del Conte Federico Zileri Dal Verme, attuale proprietario.
Questo vino nasce dalla volontà di sviluppare un prodotto più immediato mantenendo il frutto in primo piano.

COMPOSIZIONE

50% *Cabernet Sauvignon*
30% *Merlot*
10% *Syrah*
10% *Petit Verdot*

VENDEMMIA

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA

Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 06248880483

(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com

VINIFICAZIONE

Lunga macerazione sulle bucce per cabernet sauvignon a sviluppare complessità e grassezza. Merlot svinato dopo 16 giorni con temperature di fermentazione non superiori ai 29 gradi, soli rimontaggi per rispettare al massimo l'eleganza del vitigno. Syrah e Petit Verdot apportano in questo blend frutto e speziatura a livello aromatico, mentre dal punto di vista gustativo smussano il tannino del Cabernet Sauvignon ed aumentano la percezione sapida. Vinificati con una partenza di fermentazione a temperatura bassa per l'estrazione del colore e rispetto dei profumi. Svinati a 14 giorni.

AFFINAMENTO

15 mesi di affinamento in legno tra barriques e tonneaux (500 litri)

TERROIR

PROVENIENZA E SUOLO
Terreni Calcarei, Franco Argilloso: 58% sabbia, 27% argilla, 15% limo, pH.8

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di collina con un'altitudine media di 70 m.s.l.m., esposizione ovest sud-ovest.

DENSITÀ DI IMPIANTO
6.500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO
75 Quintali di uva

PREMI

Wine Spectator *90 pts*	*Wine Advocate* *91 pts*	*Falstaff* *90 pts*	*Le guide de l'Espresso* *14,5 pts*
Decanter *87 pts*	*Wine Enthusiast* *90 pts*	*James Suckling* *89 pts*	