



## **VARVÀRA**

**DOC BOLGHERI** 

2016

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

60% Cabernet Sauvignon

20% Merlot

15% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

## **VENDEMMIA**

Raccolta a mano, selezione dell'uva in cantina prima della diraspatura.

## **VINIFICAZIONE**

Vinificazione molto delicata attraverso rimontaggi e delestage. I vini rimangono in contatto con le bucce approssimativamente 20-25 giorni. La fermentazione è eseguita in tini d'acciaio.



## **AFFINAMENTO**

12 mesi in barriques e fusti da 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 94 pts

Wine Advocate
92 pts

Falstaff 90 pts

James Suckling
94 pts

Wine Enthusiast

90 pts