



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



CASTELLO DI BOLGHERI® DOC BOLGHERI SUPERIORE

2008

Castello di Bolgheri è una selezione delle migliori vigne intorno al Castello.

Le uve subiscono una vinificazione molto delicata attraverso rimontaggi e delestage ed una lunga permanenza a contatto con le bucce.

COMPOSIZIONE

70% Cabernet Sauvignon

15% Cabernet Franc

15% Merlot

VENDEMMIA

Uve provenienti dalle parcelle più ricche di scheletro ed argilla; diraspatura 100% mentre solo in parte pigiatura

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI BOLGHERI



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —

VINIFICAZIONE

Un terzo circa ha fermentato con lieviti indigeni, mentre il resto con lieviti selezionati; lunga macerazione sulle bucce (su tutto ciò che si trova a perfetta maturazione fenolica); una conduzione di fermentazione con pochi rimontaggi all'aria per mantenere in stress il lavoro dei lieviti; picco di temperatura 34 gradi sui cabernet, ed un periodo di contatto bucce, macerazione, da 24 a 28 giorni

AFFINAMENTO

Affinato 24 mesi in legno

TERROIR

PROVENIENZA E SUOLO

Terreni Calcarei, Franco Argilloso-Sabbioso, 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

65 Quintali di uva

PREMI

Gambero Rosso
2 bicchieri rossi

Wine Spectator
91 pts

Falstaff
90 pts

I vini di Veronelli
92 pts

Decanter
Bronze

Wine Enthusiast
93 pts

James Suckling
93 pts

Le guide de l'Espresso
17,5 pts

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI BOLGHERI