



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



CASTELLO DI BOLGHERI® DOC BOLGHERI SUPERIORE

2017

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

85% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

5% Merlot

In questa annata di particolare ampiezza gustativa abbiamo preferito aumentare la percentuale di Cabernet Sauvignon al fine di mantenere tonico il centro bocca e più essenziali le componenti aromatiche

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

Parcelle selezionate, vinificate parte in acciaio e parte in tino di rovere. Macerazione su bucce fino a 30 giorni per il Cabernet Sauvignon, 20 per il Cabernet Franc e Merlot; tutto in fermentazione spontanea

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI BOLGHERI



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —

AFFINAMENTO

Un affinamento di 24 mesi in fusti di rovere da 500 e 600 litri

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

Falstaff
94 pts

Wine Enthusiast
93 pts

James Suckling
96 pts

Gambero Rosso
2 bicchieri rossi

Wine Advocate
94+ pts

I vini di Veronelli
94 pts

Decanter
94 pts

Dr Wine
95 pts

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI BOLGHERI