



V23093075

### Bolgheri Rosso Doc - cl 75

Il Vino dei Poeti Bolgheri Rosso DOC è prodotto nella zona di Castagneto Carducci (Toscana), conosciuta nel mondo per i rinomati vini rossi.

Ogni bicchiere di questo vino elegante e complesso racchiude la storia, la tradizione e la vocazione di un territorio che presenta un paesaggio ricco non solo di vigneti, ma anche di oliveti, di boschi di castagni e di macchia. Percorrendo la Strada del Vino, si possono ammirare le colline da un lato ed il mare dall'altro, una cornice naturale in grado di conferire alle uve coltivate e ai vini prodotti caratteristiche uniche e inconfondibili.



**Area di Produzione:** Castagneto Carducci, provincia di Livorno, Toscana

**Vitigno:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Altitudine dei vigneti:** 50-100 m slm

**Densità per ettaro:** 5000-5500 piante per ettaro

**Tipo di terreno:** Calcareo, argilloso, terreno ricco di scheletro

**Resa per ettaro:** 50-60 q/Ha

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Fine di Settembre - Inizio di Ottobre

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

Le uve provengono da vigneti esposti a nord-sud, che si trovano a 50-100 metri sul livello del mare. Un'area ventilata e caratterizzata da elevata escursione termica; le giornate calde alternate alle notti fresche consentono l'accumulo e la concentrazione dei composti polifenolici, lo sviluppo elegante e ottimale dei profumi, ovvero la maturazione omogenea e completa delle uve. I suoli, che presentano uno scheletro prevalente, sono ricchi di argille calcaree, limo e sabbia, formando un terreno drenante e vocato alla coltivazione della vite.

##### Processo Produttivo

Dopo la raccolta delle uve, si procede alla diraspatura-pigiatura e si inizia la fermentazione alcolica con l'utilizzo di lieviti selezionati. Il processo di fermentazione-macerazione si compie in vasche d'acciaio, per 18-20 giorni, a temperatura controllata di 24-26 °C per preservare gli aromi.

Seguono i rimontaggi giornalieri, consistenti nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO<sub>2</sub> sale in cima alla vasca. Questa pratica permette una migliore e maggiore estrazione dei composti presenti nelle bucce, un'aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura dello stesso mosto in fermentazione.

Al termine si procede alla separazione delle bucce dal vino e alla fermentazione malolattica. Il vino diventa così più morbido - a causa della presenza dell'acido lattico, meno aggressivo di quello malico - e gli aromi più complessi e "maturi".





Il vino viene poi sottoposto per 12 mesi ad un processo di affinamento in barrique (2,25 hl) di rovere francese e di Slavonia. Le doghe in legno di questi contenitori sono permeabili all'ossigeno e si verifica così una "ossidazione controllata" che favorisce alcune importanti modificazioni fisico-chimiche: il vino si illimpidisce e il suo colore diventa più stabile. La dissoluzione di alcuni costituenti del legno, inoltre, contribuisce alla complessità organolettica e all'arricchimento del bouquet. Il Vino dei Poeti Bolgheri Rosso DOC viene poi affinato in bottiglia e, così come prevede il Disciplinare, non viene messo in commercio prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Rosso rubino intenso con riflessi granati.

**Olfatto:** Vinoso e minerale, presenta un bouquet di piccoli frutti rossi e prugna con delicate note balsamiche e speziate in chiusura.

**Gusto:** Pieno, vellutato e dotato di buona struttura, presenta tannini setosi e non aggressivi e una piacevole acidità; in bocca si ritrovano le note minerali e di piccoli frutti rossi, in perfetto equilibrio con l'olfatto.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 14%

**Zuccheri, g/l:** <3

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 16-18 °C

**Abbinamenti:** Ottimo l'abbinamento con la carne, da quelle di pollo, vitello, coniglio, anatra, fino ad arrivare alle carni di manzo, di vitellone, agli arrostiti e ai brasati. Si presta ad accompagnare anche selvaggina da piuma, funghi e formaggi stagionati.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 3 anni.



**Bicchiere Consigliato:** Ballon.

## Premi

**Silver Medal - Mundusvini Award**  
Germany (2013)

