



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



RUIT HORA

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

2020

UVACCIO

60% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
5% Syrah

ANNATA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con repentini abbassamenti di temperatura. Le calde ed asciutte giornate primaverili hanno favorito un rapido germogliamento e la disponibilità idrica dei terreni ha permesso alle viti un buono sviluppo durante i mesi estivi. Le escursioni termiche di agosto hanno portato le uve ad un'ottima maturazione, le piogge di fine mese ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno riequilibrato le viti dal punto di vista idrico. La vendemmia è iniziata i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve sono vendemmate a mano e poste in cassette da 15 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica.

MATURAZIONE

Dopo circa 16 mesi di maturazione in botti ovali da 35 - 50 hl e barriques, le singole partite sono state assemblate e il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 16 °C