



GREPPICAIA 2021 DOC BOLGHERI ROSSO SUPERIORE

ASSEMBLAGGIO: Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

TIPOLOGIA DEI TERRENI: sabbie ferrose con argille profonde

ALLEVAMENTO: il sistema di allevamento è a cordone speronato con densità d'impianto di 5680 ceppi/ha

CONDIZIONI CLIMATICHE: L'estate 2021 è stata molto calda e seccata, con elevate escursioni termiche tra notte e giorno. Le prime piogge sono comparse solo verso la fine di settembre, i vigneti però non sono andati in stress perché i terreni freschi e ben lavorati hanno sopportato bene il lungo periodo di siccità. Anche le vigne più vecchie, di oltre 20 anni, grazie all'apparato radicale profondo hanno sopportato bene le condizioni avverse.

VENDEMMIA: abbiamo iniziato la vendemmia 2021 a metà settembre con i merlot, continuando fino al 10 di ottobre con il cabernet sauvignon, franc e petit verdot.

VINIFICAZIONE AFFINAMENTO: Le uve sono state selezionate attentamente in vigna. Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane cercando di rimanere con una temperatura al di sotto dei 28°C. La fermentazione malolattica si è svolta per il 40% in legno mentre la restante parte in acciaio. I singoli componenti del blend maturano, prima separatamente e poi assemblati, in legno di rovere francese, nuovo e di secondo passaggio per circa 16 mesi.

DEGUSTAZIONE: Di colore rosso rubino intenso, al naso sprigiona una complessità di profumi che spaziano dai frutti neri piccoli maturi, alla macchia mediterranea, fino ad arrivare a delicate note di tabacco e spezie. Al palato è morbido, setoso e gustoso, calibrato da una buona trama tannica, lungo e persistente nel finale.

ALCOL: 15%

ACIDITÀ TOTALE: 6.1 g/l

pH: 3.44

