



GREPPICANTE 2021 DOC BOLGHERI ROSSO

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

TIPOLOGIA DEI TERRENI: prevalentemente caratterizzati da sabbie limose e sabbie rosse 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 2022 è stata calda e siccitosa con conseguente rallentamento dello sviluppo vegetativo delle viti senza però mai mandarle in stress. Le piogge consistenti di fine Agosto hanno ripristinato la stagione riequilibrando le attività vegeto-produttivo dei vigneti. Abbiamo avuto un leggero decremento di produttività.

VENDEMMIA: La vendemmia è iniziata a metà settembre con la raccolta dei Merlot, abbiamo poi continuato con il cabernet franc e petit verdot e terminato con il cabernet sauvignon nella prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE AFFINAMENTO: Le uve sono state selezionate attentamente in vigna. Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio per 2-3 settimane cercando di rimanere con una temperatura al di sotto dei 28°C. La fermentazione malolattica si è svolta in acciaio. Il vino matura per 12 mesi in barrique di rovere francese nuove e usate per circa il 50 % della massa, mentre il resto del blend rimane in acciaio.

DEGUSTAZIONE: Di colore rosso rubino, al naso mostra frutta nera matura, note di sottobosco e spezie. Al palato è piacevole, di media struttura, morbido con un finale fresco e persistente.

ALCOL: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

pH: 3.43

