



TERRE DEI GHELFI

— BOLGHERI —

Questo vino è dedicato agli appassionati di prodotti **senza solfiti**: la ricca dotazione di polifenoli, naturali antiossidanti delle uve rosse, conferisce al nostro Bolgheri un colore dagli intensi riflessi viola e sentori schietti che ricordano il profumo del mosto, oltre che una buona longevità. Trascorso un anno dalla vendemmia, il bicchiere già ricorda il mare: profondo il colore, inebriante il profumo di frutta rossa, rinfrescante e sapido il sorso.

Varietà di uva: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 16°C.

Origini: vigneti di età stimata oltre 20 anni, situati nel comune di Castagneto Carducci, iscritti all'albo della DOC Bolgheri, tra i primi ad essere messi a dimora nella seconda metà degli anni '80.

Tipo di terreno: lo strato attivo del suolo è profondo, caratterizzato da una granulometria franco-sabbiosa, scarsamente dotata di sostanza organica e tendenzialmente acido.

Periodo di raccolta: settembre.

Vinificazione: i più bei grappoli, ciascuno al momento ottimale di maturità fenolica, sono raccolti a mano ed adagiati in piccole cassette. Dopo un'ulteriore selezione manuale su tavoli vibranti segue la diraspatura e la pigiatura.

www.terredeighelfi.it

BOLGHERI ROSSO DOC

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

La fermentazione alcolica è condotta da lieviti selezionati in vasca di acciaio a 28-30° C. Alla svinatura il vino fiore viene separato e questo solamente viene destinato al Bolgheri Rosso DOC.

Invecchiamento: l'affinamento prosegue in barriques di rovere francese ed in giare di fine terracotta, dove si completa la fermentazione malolattica.

Imbottigliamento: imbottigliato durante l'estate successiva alla vendemmia, il vino prosegue il suo percorso di affinamento, maturando almeno sei mesi in bottiglia. Non c'è nessuna aggiunta di antiossidanti: questo vino è dedicato agli appassionati di prodotti "senza solfiti".

Note di degustazione: il rosso sfuma al viola ametista, per un colore intenso, compatto e molto profondo. Al naso rimanda profumi di frutti rossi: ciliegia, lampone e ribes si fondono con spezie dolci orientali. Il sorso è allettante, in ingresso si presenta ampio, in centrobocca pieno e avvolgente. Il finale richiama un bel carattere toscano, schietto, talvolta scontroso, così che suscita un grande impatto emotivo.

Abbinamenti: richiede abbinamenti con pietanze molto saporite, della tradizione toscana come della cucina internazionale: pane e olio, pecorino stagionato in fossa, affettati succulenti e saporiti, zuppe di legumi. Ottimo con pasta condita con sughi rossi, lasagne, risotti mantecati, grigliate di carne e formaggi su raclette.

