



TERRE DEI GHELFI

— BOLGHERI —

www.terredeighelfi.it

BOLGHERI ROSSO DOC

I vecchi ceppi di Syrah e Cabernet Sauvignon affondano le radici su un suolo dalle antiche origini marine, tra sabbie e depositi alluvionali delle colline metallifere. La brezza dei venti del Mar Tirreno, leggera e salina, rinfresca i grappoli che adagio maturano al sole d'estate.

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: Syrah, 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.

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.

Note di degustazione: il rosso corallo, intenso e profondo, sfuma verso tonalità porpora. Al naso esplodono le note varietali del Syrah, con richiami ai piccoli frutti rossi di sottobosco ed alla macchia mediterranea. Il Cabernet Sauvignon, austero ed elegante, emerge con note speziate, liquirizia e cacao. Il sapore è caratterizzato da una trama tannica densa, fa il suo ingresso in bocca schietto ed esuberante, per chiudere con un finale fresco e vibrante.

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.

