



TERRE DEI GHELF

BOLGHERI ROSSO DOC 2021

VARIETÀ D'UVA : Cabernet Sauvignon, Syrah.

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.

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 una 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.

TERRE DEI GHELF s.r.l. società agricola a socio unico
Società soggetta a direzione e coordinamento di Arnauld Holding srl a socio unico

Podere Marconi, 182
57022 Castagneto Carducci (LI)

C.F./Registro imprese di Livorno:
01274090495
Rea LI- 114757 - Cap. Soc. Eur 15.000,00

E-mail: info@terredeighelfi.it
Tel. +39 0565 1902532



BOLGHERI ROSSO DOC 2021

GRAPE VARIETIES : Cabernet Sauvignon, Syrah.

ALCOHOL CONTENT: 14.5% vol.

SERVICE TEMPERATURE : 16 °C.



ORIGINS : Vineyards of estimated age over 20 years, located in the municipality of Castagneto Carducci, registered in the Bolgheri DOC, among the first to be planted.

SOIL TYPE : the active layer of the soil is deep, characterized by a sandy grain size, poorly endowed with organic substance and tendentially acid.

HARVEST PERIOD : September.

VINIFICATION : the most beautiful bunches, each at the optimal moment of phenolic maturity, are collected by hand and placed in small boxes. After a further manual selection on vibrating tables follows destemming and pressing.

Alcoholic fermentation is carried out by selected yeasts in steel tanks at 28-30 C. At racking the flower wine is separated and this is only intended for Bolgheri Rosso DOC.

AGEING : aging continues in French oak barrels and jars of fine terracotta, where malolactic fermentation is completed.

BOTTLING : bottled during the summer following the harvest, the wine continues its aging process, aging at least six months in bottle.

TASTING NOTES : coral red, intense and deep, fades towards purple shades. The nose explodes the varietal notes of Syrah, with hints of small red berries and brushwood Mediterranean. The Cabernet Sauvignon, austere and elegant, emerges with spicy notes, licorice and cocoa.

The flavor is characterized by a dense tannic texture, makes its entrance into the mouth frank and exuberant, to close with a fresh and vibrant finish.

TERRE DEI GHELFI s.r.l. società agricola a socio unico
Società soggetta a direzione e coordinamento di Arnauld Holding srl a socio unico

Podere Marconi, 182
57022 Castagneto Carducci (LI)

C.F./Registro imprese di Livorno:
01274090495
Rea LI- 114757 - Cap. Soc. Eur 15.000,00

E-mail: info@terredeighelfi.it
Tel. +39 0565 1902532