



# TERRE DEI GHELFI

## BOLGHERI ROSSO DOC 2022

### SENZA SOLFITI AGGIUNTI

**VARIETÀ D'UVA :** Merlot, 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 francescana, 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. Non c'è nessuna aggiunta di antiossidanti: questo vino è dedicato agli appassionati di prodotti "senza solfiti".

**NOTE DI DEGUSTAZIONE :** Il rosso corallo, profondo e intenso, sfuma delicatamente in tonalità porpora. Un vino di eccezionale complessità olfattiva si manifesta attraverso un aroma profondo e penetrante. Le sfumature aromatiche si svelano con una mescolanza armoniosa di frutti rossi e neri, mentre le spezie dolci contribuiscono a un intrigante strato di profondità. Il bouquet si conclude con un tocco di vaniglia. Il suo gusto è guidato da tannini giovani e vivaci, i quali conferiscono una piacevole tensione al vino, mitigata dal trascorrere del tempo.



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](mailto:info@terredeighelfi.it)  
Tel. +39 0565 1902532

# BOLGHERI ROSSO DOC 2022

NO ADDED SULFITES

**GRAPE VARIETIES:** Merlot, 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.

The alcoholic fermentation is carried out by selected yeasts in steel tanks at 28-30 °C. At racking the flower wine is separated and this only is destined 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, maturing at least six months in bottle. There is no addition of antioxidants: this wine is dedicated to fans of products "without sulfites".

**TASTING NOTES:** Coral red, deep and intense, gently fades into purple shades. A wine of exceptional olfactory complexity is manifested through a deep and penetrating aroma. The aromatic nuances are revealed with a harmonious blend of red and black fruits, while the sweet spices contribute to an intriguing layer of depth. The bouquet ends with a hint of vanilla. Its taste is guided by young and lively tannins, which give a pleasant tension to the wine, mitigated by the passing of time.



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](mailto:info@terredeighelfi.it)  
Tel. +39 0565 1902532