



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 francosabbiosa, 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 Arnould 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





TERRE DEI GHELFI

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 GHELFI s.r.l. società agricola a socio unico

Società soggetta a direzione e coordinamento di Arnould 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