



**TERRE DEI GHELFI**

BOLGHERI

# 1961

## Bolgheri Superiore DOC 2023

È uno dei rari Cabernet Sauvignon in purezza di Bolgheri, dedicato al fondatore Alberto Ghelfi, e rappresenterà il fiore all'occhiello di Terre dei Ghelfi. 1961 è un omaggio al cuore e all'anima della tenuta: nato dall'incontro tra tempo e passione, questo vino rivela l'essenza più profonda del territorio.

### VITIGNI

Cabernet Sauvignon

**GRADO ALCOLICO** 14,5 °C

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16 °C

### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Fosso di Bolgheri e sotto la collina di Castagneto Carducci

### TERRENO

Sabbioso e alluvionali di antica origine marina con argilla e sabbia rossa ricca di ferro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### ANNI DI IMPIANTO

20 anni

### ALTITUDINE

35 mt s.l.m sotto la collina di Castagneto Carducci e 15 mt s.l.m vicino al Fosso di Bolgheri

### VENDEMMIA

A mano in cassette da 15 kg

### VINIFICAZIONE

#### FERMENTAZIONE ALCOLICA

Avviene a 28–30°C, con lieviti selezionati specifici per ciascuna partita di Cabernet Sauvignon. L'estrazione è gestita tramite rimontaggi, délestage e leggere follature manuali per le partite più piccole.

#### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Avviene contemporaneamente alla fermentazione alcolica, in acciaio, utilizzando la tecnica enologica del co-inoculo

#### AFFINAMENTO

Il vino affina in barriques di rovere francese per un anno, sviluppando complessità ed eleganza

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Dopo l'imbottigliamento, il vino affina in bottiglia per almeno 12 mesi



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso e compatto, con vividi riflessi violacei. Al naso si apre con intense note di piccoli frutti neri, arricchite da sfumature di spezie dolci, caffè e cioccolato fondente. Al palato spicca per la notevole complessità e per la setosità della trama tannica, che conferisce profondità, equilibrio e un sorso elegante e raffinato.

### IL CLIMA DEL 2023

L'annata 2023 a Bolgheri è stata caratterizzata da un andamento climatico equilibrato, con un inverno mite e una primavera piovosa che ha richiesto un'accurata gestione fitosanitaria. Le piogge di maggio e giugno hanno garantito buone riserve idriche nei suoli, mentre l'estate, calda ma senza eccessi, ha favorito una maturazione lenta e regolare. A fine agosto, l'arrivo di correnti più fresche e di alcune piogge ha ristabilito l'equilibrio vegeto-produttivo, permettendo alle uve di raggiungere una maturazione fenolica completa. Settembre, asciutto e ventilato, ha regalato condizioni ideali per la raccolta, con importanti escursioni termiche che hanno preservato freschezza aromatica e acidità favorendo la fine della maturazione aromatica e strutturale.

### ABBINAMENTI

Carni rosse alla griglia o arrosto, brasati e stracotti, nonché a piatti di selvaggina o l'agnello alle erbe. Ottimo in accompagnamento a formaggi stagionati, trova infine un interessante abbinamento con preparazioni a base di funghi porcini e con cioccolato fondente, per un finale di degustazione raffinato.

TERRE DEI GHELFI S.r.l. Società Agricola a Socio Unico

Società soggetta a direzione e coordinamento di Alberto Ghelfi Holding S.r.l. a Socio Unico

Podere Marconi, 182  
57022 Castagneto Carducci (LI)

P.IVA/C.F./Registro imprese di Livorno: 01274090495  
REA LI-114757 - Cap. Soc. €15.000,00

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