



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



LUNGOCOSTA

BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

2021

UVAGGIO

70% Vermentino

30% Sauvignon Blanc

ANNATA

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno moderatamente piovoso con un andamento delle temperature piuttosto elevate, almeno nelle massime rispetto alle media stagionali, che ha quindi portato ad un anticipo del germogliamento. La primavera ci ha regalato qualche sporadico giorno di pioggia tra aprile ed inizio maggio, pioggia che ricomparirà solo in settembre. L'estate è stata dunque calda ed asciutta, cosa che ha permesso un'ottima salubrità dell'ecosistema vigneto ed una vendemmia anticipata di grande qualità.

VINIFICAZIONE

Le due varietà vengono vendemmiate a mano in piccole casse da 15 Kg in epoche diverse al fine di raggiungere la maturazione fenolica desiderata in funzione dell'andamento stagionale. Per il vermentino viene eseguita una pressatura soffice delle uve intere mentre il Sauvignon blanc viene diraspato e fatto macerare a freddo in ambiente inerte. I mosti vengono fatti fermentare lentamente a temperatura controllata a 15° C.

MATURAZIONE

Le due varietà vengono affinate separatamente per 9 mesi in piccole botti da 10 hl il Vermentino e barriques di rovere il Sauvignon Blanc, trascorso questo periodo viene eseguito l'assemblaggio e il Bolgheri Bianco riposa altri 3 mesi nei medesimi vasi vinari per poi essere imbottigliato e commercializzato in primavera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C

cacciaalpiano.it