



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



LUNGOCOSTA

BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

2022

UVAGGIO

70% Vermentino

30% Sauvignon Blanc

ANNATA

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno mite che ha ceduto il passo ad abbassamenti di temperatura tra marzo e aprile. La primavera si è presentata luminosa ed asciutta, con una sola pioggia significativa nel mese di aprile e con temperatura massime tipicamente estive a partire dalla seconda metà di maggio. Estate soleggiata senza precipitazioni sino a Ferragosto dove una prima pioggia ha dato il via al susseguirsi di alcune perturbazioni che hanno portato ad un riequilibrio del patrimonio idrico dei terreni permettendo alle uve di raggiungere un'ottima maturità in modo lento e progressivo, tanto da poter catalogare la vendemmia 2022 come una delle più lunghe degli ultimi anni.

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, tonneaux, barriques e anfore di ceramica, 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