
RUIT HORA 2016

BOLGHERI ROSSO D.O.C.



RUIT HORA 2016

BOLGHERI ROSSO D.O.C.

UVAGGIO: 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Syrah.

IL CLIMA: un inverno particolarmente caldo ha caratterizzato tutto il 2016 causando un germogliamento anticipato rispetto alla norma. Abbondanti precipitazioni hanno interessato invece la fine del mese di febbraio. La primavera, con temperature e piogge nella media, ha portato a un regolare sviluppo vegetativo. L'estate è stata calda ma senza eccessivi picchi di temperatura; inoltre le eccellenti escursioni termiche tra giorno e notte hanno permesso alle viti di mantenere un buon livello di acidità. Nessuna pioggia ha interrotto la vendemmia che è risultata regolare.

VINIFICAZIONE: La vendemmia è iniziata nei primi giorni di settembre per le uve merlot, per poi concludersi a fine settembre per la nostra varietà più tardiva, il cabernet sauvignon. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica. Dopo 18 mesi di maturazione in barriques, le singole partite sono state assemblate e il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

NOTE DESCRITTIVE: Di colore rosso rubino brillante si presenta molto ampio al naso, con intense fragranze di frutta a bacca scura, cassis fino ad arrivare a note di tabacco e quercia. Al palato è armonico ed equilibrato con tannini dolci e setosi, perfettamente integrati ad una buona acidità. La frutta fresca scura si lega ad una leggera speziatura con un finale lungo e piacevole.

FORMATI: Demi 375 ml, bottiglia 750 ml, Magnum 1.5 l.



REBSORTEN: 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Syrah.

KLIMA: Ein besonders warmer Winter war charakteristisch für das ganze Jahr 2016 mit ergiebigen Niederschlägen Ende Februar, so dass der Austrieb früher als normal erfolgte. Das Frühjahr mit durchschnittlichen Temperaturen und Regenfällen bewirkte einen regulären Vegetationsverlauf. Der Sommer war zwar heiß, aber nicht von exzessiven Rekordtemperaturen begleitet. Außerdem sorgten die beachtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht dafür, dass die schönen Säurewerte der Trauben nicht verloren gingen. Die Lese wurde nicht von Regen unterbrochen und verlief regulär.

VINIFIKATION: Die Ernte begann in den ersten Septembertagen mit den Merlot-Trauben und endete mit unserer spätesten Sorte, dem Cabernet Sauvignon. Die Trauben wurden separat nach Sorte und Parzelle von Hand in 12-kg-Kisten gelesen. Nach einer sorgfältigen Selektion der Trauben und dem anschließenden Entrappen erfolgte die Mazeration in Edelstahlbehältern mit Temperaturkontrolle. In dieser Phase begann die alkoholische Gärung, die circa zwei Wochen dauerte, gefolgt vom Abstich und der malolaktischen Gärung. Nach 18monatigem Ausbau in Barriques wurden die einzelnen Partien assembliert und der Wein weitere 6 Monate auf der Flasche verfeinert.

NOTIZEN ZUM WEIN: Mit leuchtend rubinroter Farbe präsentiert sich der Wein mit sehr breitgefächertem Bukett in der Nase, darunter intensive Noten dunkler Früchte, feine Cassis-Nuancen bis hin zu Tabak- und Eichen-Noten. Am Gaumen besticht er mit Harmonie und Ausgewogenheit, süßen und geschliffenen Tanninen, die perfekt in eine schöne Säure integriert sind. Die frische dunkle Frucht ist eingebunden in eine leichte Gewürznote mit einem langen, ausgezeichneten Finale.

FLASCHENGRÖSSEN: Halbe Flasche 375 ml, 750 ml, Magnum 1.5 l.