
RUIT HORA 2016

BOLGHERI ROSSO D.O.C.



CACCIA
AL PIANO
1868

BOLGHERI

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.



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

WEATHER: *Exceptionally warm winter weather brought an earlier than normal budbreak, then abundant rains came in late February. Overall average temperatures and rainfall in the spring led to normal vine growth. Summer was warm, but without excessive heat spells, while significant day-night temperature differentials enabled the vines to maintain good acidity levels. No rain disturbed the harvest, which proceeded problem-free.*

VINIFICAZIONE: *The harvest began in early September for Merlot and ended in late September for our late-ripening variety, Cabernet Sauvignon. The grapes were picked by hand into 12kg crates, with separate harvest by variety and parcel. Quality selection of grapes preceded destemming, followed by maceration in stainless steel tanks at controlled temperature. Fermentation began at this point and lasted for about two weeks, followed by racking and transfer to oak barrels for malolactic fermentation. After 18 months of maturation, the individual lots were assembled, and the wine rested a further 6 months in bottle.*

SENSORY PROFILE: *Deep ruby red hues usher in a spacious nose that displays intense dark berry and cassis, ending on vibrant notes of pipe tobacco and toasty oak. The harmonious, well-balanced palate showcases sweet, silky tannins, perfectly integrated with a good acidity. The finale, rich in fruit and hinting of spice, is very lengthy and appealing.*

AVAILABILITY: *Sold in 0.375 l; the standard 0.75l bottle as well as the 1.5l size.*