



## RUIT HORA 2017

### BOLGHERI ROSSO D.O.C.

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

**CLIMA:** L'annata 2017, caratterizzata da un inverno asciutto e mite, ha portato a un precoce germogliamento della vite. Sia la primavera che l'estate sono state calde e siccitose, segnate da una totale assenza di piogge.

Le temperature torride hanno interessato tutto il mese di Agosto portando a una vendemmia anticipata, iniziata per alcuni Merlot intorno al 20 di Agosto. Le condizioni climatiche hanno portato a una rilevante riduzione della produzione garantendo nel contempo un'ottima qualità delle uve.

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia è iniziata il 20 Agosto per una parte del merlot, per poi concludersi nella terza decade di 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 ampio al naso, con intense fragranze di frutti rossi come cassis e mora. Al palato è armonico e sottolinea un dolce e pieno equilibrio tannico perfettamente integrato ad una buona acidità. La frutta fresca si lega ad una leggera speziatura con un finale lungo sostenuto dalla sua complessità aromatica.

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