



RUIT HORA 2018

BOLGHERI ROSSO D.O.C.

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

CLIMA: l'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno dinamico che nel mese di Febbraio ha registrato temperature sotto lo zero per diversi giorni. La primavera è stata contraddistinta da abbondanti precipitazioni che hanno permesso un buona riserva idrica. Le condizioni climatiche sono decisamente migliorate nei mesi estivi, con temperature nella media e ottime escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un inizio di vendemmia regolare per i vigneti di Caccia al Piano 1868.

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 al naso esprime intensi sentori di frutti rossi, ciliegia matura e mora, accompagnati da delicate note speziate di liquirizia. L'ingresso in bocca è pieno, morbido e finemente tannico, con un sorso appagante e un finale piacevolmente vigoroso.

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