



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



## LUNGOCOSTA

BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

2020

UVAGGIO

70% Vermentino

30% Sauvignon Blanc

ANNATA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con repentini abbassamenti di temperatura. Le calde ed asciutte giornate primaverili hanno favorito un rapido germogliamento e la disponibilità idrica dei terreni ha permesso alle viti un buono sviluppo durante i mesi estivi. Le escursioni termiche di agosto hanno portato le uve ad un'ottima maturazione, le piogge di fine mese ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno riequilibrato le viti dal punto di vista idrico. La vendemmia è iniziata i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

Le due varietà vengono vendemmate 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 il Vermentino e barriques di rovere il Sauvignon Blanc, 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](http://cacciaalpiano.it)