



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



RUIT HORA

BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO

2019

UVACCIO

60% Merlot

30% Cabernet Sauvignon

5% Petit Verdot

5% Syrah

ANNATA

L'annata 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche molto variabili. Le basse temperature primaverili hanno portato a un ritardo del germogliamento mentre le buone temperature estive, caratterizzate da un'elevata insolazione e precipitazioni ben distribuite, hanno permesso una maturazione lunga ed equilibrata delle uve. La vendemmia è risultata la più tardiva dell'ultimo decennio.

VINIFICAZIONE

Le uve sono vendemmiate a mano e poste in cassette da 15 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.

MATURAZIONE

Dopo circa 16 mesi di maturazione in botti ovali da 35 - 50 hl e barriques, le singole partite sono state assemblate e il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 16°C

cacciaalpiano.it