



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



LE BOZZE

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VERMENTINO

2024

UVACCIO
100% Vermentino

ANNATA

Il 2024 è un'annata particolare, che potremmo definire spaccata in due da un punto di vista meteorologico. Ad un'estate calda e asciutta in cui si registrano temperature massime sempre superiori ai 30° ed assenza di precipitazioni si contrappongono una primavera ed un autunno freschi e piovosi.

Le abbondanti precipitazioni invernali e primaverili hanno permesso ai terreni di ricaricare le scorte d'acqua che veniva resa poi disponibile alle viti durante i periodi estivi più caldi.

Il caldo estivo assieme alla precoce germogliamento delle viti ha portato ad iniziare la vendemmia dei vitigni più precoci, Merlot in particolare, nella terza decade di agosto a cui è seguita una lunga pausa vendemmiale grazie ad un clima decisamente più fresco a partire dal 6 settembre che ha riequilibrato una maturazione graduale delle uve in funzione del vitigno e del terroir del singolo vigneto o sua porzione.

La vendemmia si è conclusa nei primi giorni di ottobre con la raccolta del Cabernet Sauvignon, anticipato di un paio di giorni soltanto dal Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano in piccole cassette da 15 kg, sono state poste integre in pressa dove hanno subito una spremitura soffice. Il mosto ottenuto, trasferito in acciaio inox, ha svolto la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 12 - 14° C per due settimane.

MATURAZIONE

Il vino viene fatto affinare 4 mesi sulle proprie fecce nobili che verranno messe in sospensione ciclicamente, durante questo periodo che precede la preparazione dell'assemblaggio finale e l'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10° C

cacciaalpiano.it