CACCIA AL PIANO
BOLGHERI

RUIT HORA

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

2023

UVAGGIO
60% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
5% Syrah

ANNATA
L'annata 2023 si è caratterizzata da un inverno particolarmente mite con solo due giornate con temperatura minima prossima agli O°C.
Nella stagione primaverile c'è stata un'elevata piovosità tra fine aprile e maggio seguita un'estate calda con tre abbondanti precipitazioni tra metà luglio e fine di agosto. Settembre e la prima metà di ottobre sono stati mesi asciutti e soleggiati.
Questo andamento stagionale ha portato ad un allungamento del ciclo vitale della vite, con uve che sono arrivate a maturità gradualmente preservando una buona acidità ed un'ottima maturità fenolica delle bucce.
La vendemmia è iniziata l'ultimo giorno di agosto con il Merlot ed è terminata nella prima settimana di ottobre con la vendemmia del Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE
Le uve sono vendemmiate a mano e poste in cassette da 15 kg con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione 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 da 35 - 50 hl, barriques e anfore di ceramica le singole partite sono state assemblate e il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 - 16°C