CACCIA AL PIANO
BOLGHERI



LUNGOCOSTA

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

2024

UVAGGIO
70% Vermentino
30% Sauvignon Blanc

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 due varietà vengono vendemmiate 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, tonneaux, barriques e anfore di ceramica, 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