CACCIA AL PIANO
BOLGHERI



RUIT HORA

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

2024

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

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 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