



ACQUISTATO IL

"Bell'Aja" Bolgheri DOC 2024

2024

Il Mare sulle Colline



Svinando

Le vigne, sulle colline di Bolgheri, crescono guardando il mare tutti i giorni. Bell'Aja nasce in perfetta risonanza con un contesto naturale privilegiato da un microclima unico; 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon, ampio quadro aromatico con frutti di bosco e note speziate dolci; morbido, avvolgente. Interprete autentico della forza che i vini della zona sanno esprimere.

San Felice si trova nel cuore del Chianti Classico, a pochi chilometri da Castelnuovo Berardenga e da Siena. È un'azienda di circa 1700 ettari di cui 185 vitati nelle tre zone produttive più prestigiose della Toscana: Il Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri. San Felice spicca da subito nella produzione di vini di eccellenza nelle tre denominazioni conquistando riconoscimenti Internazionali di grande prestigio, in una continua evoluzione in qualità, ricerca ed innovazione di prodotto. Fin dagli anni '80 intraprende un'importante attività di sperimentazione su antichi vitigni Toscani, fra cui il "Pugnitello", oggi simbolo di un'etichetta iconica particolarmente espressiva. Inoltre negli anni lo storico Borgo medievale, che nasceva al centro dei vigneti di proprietà, diventa un Hotel a 5 stelle che dal 1992 è il primo Resort nel Chianti Classico ad entrare nel circuito internazionale dell'hotellerie di lusso Relais & Chateaux.

La Vigna	
Terreno	Terreno limo-sabbioso tipico della zona
Esposizione	Nord - Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	
Abbinamento	Ideale con ravioli al sugo di anatra, carni alla griglia, maialino arrosto.
Vinificazione	Dopo una fermentazione e macerazione di 18 giorni viene affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese.
Sensazioni	Di colore rosso rubino, al naso il vino presenta sentori di confettura di frutti di bosco, con note speziate dolci. In bocca piacevole e armonico con tannini morbidi e avvolgenti.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821