ACQUISTATO IL .....

"Ruit Hora" Bolgheri Rosso DOC 2023 2023



Un rosso piacevolmente complesso

Ruit Hora, ossia "L'ora che fugge". Dalle Odi barbare di Giosué Carducci. Nome importante per un vino importante. Questo rosso bolgherese nasce da un taglio di Merlot al 65%, con Cabernet Sauvignon al 25, e piccole percentuali di Petit Verdot e Syrah a dargli man forte. Vendemmia manuale e scaglionata in diverse settimane, tra la fine di agosto e l'ultima decade di settembre per la varietà più tardiva, dopo la raccolta le uve sono state selezionate accuratamente per eliminare anche la più piccola imperfezione che potesse pregiudicare il risultato finale. Quindi pigiatura e fermentazione in acciaio per circa due settimane. La maturazione in barrique, separata per ogni partita, si è protratta per circa 18 mesi. Solo a quel punto il vino è stato assemblato e avviato a un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Di colore rosso rubino brillante, al naso risulta intenso, con note di frutti rossi, come cassis e mora. In bocca, invece, è armonico e ben equilibrato in tutte le sue componenti. Le sensazioni di frutta fresca si legano a una leggera speziatura, con un finale lungo e piacevolmente complesso.

Strizzando l'occhio al celebre "Un americano a Parigi" di George Gershwin, questa bella storia di vino potrebbe intitolarsi "Un bresciano in Toscana". Il bresciano, è il famoso enologo Franco Ziliani, anima e firma della casa spumantistica Berlucchi di Franciacorta. Toscano è invece il suo gioiello. Tenuta Caccia al Piano, un tempo feudo venatorio a Bolgheri della nobile famiglia Della Gherardesca, dal 2003 è infatti parte del gruppo Berlucchi. Tenuta Caccia al Piano può contare su 19,5 ettari, suddivisi in tre cru, Caccia al Piano, Le Grottine e San Biagio, con vigne di età comprese tra i 13 e i 18 anni. Qui, come è normale che sia, dominano le grandi varietà internazionali, dal Cabernet Sauvignon al Merlot, dal Syrah al Petit Verdot e al Cabernet Franc. La perfetta esposizione dei filari e le caratteristiche uniche dell'ambiente naturale, unite al sapiente uso del legno in cantina e alla mano dell'enologo, danno vita a vini di grande personalità. Dalla Toscana al mondo intero.

La Vigna

Terreno	Argillosi
Esposizione	Sud Est
Allevamento	doppio cordone speronato
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 5%, Petit Verdot 5%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La vendemmia è iniziata il 20 Agosto per una parte del merlot, per poi concludersi nella terza decade di settembre per la nostra varietà più tardiva, il cabernet sauvignon. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve 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. Dopo 18 mesi di maturazione in barriques, le singole partite sono state assemblate e il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Di colore rosso rubino brillante al naso esprime intensi sentori di frutti rossi, ciliegia matura e mora, accompagnati da delicate note speziate di liquirizia. L'ingresso in bocca è pieno, morbido e finemente tannico, con un sorso appagante e un finale piacevolmente vigoroso.

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