ACQUISTATO IL .....

Bolgheri Rosso DOC "Clarice" 2021 2021

Un assemblaggio tutto internazionale

Nasce da un classico taglio bordolese, composto da Cabernet Sauvignon al 65%, Merlot per il 20% e Cabernet Franc per il restante 15%. Del resto qui a Bolgheri questo assemblaggio tutto internazionale è quasi una regola aurea. La vendemmia, rigorosamente manuale in cassette, si prolunga per quasi un mese, in attesa che tutte le uve giungano a perfetta maturazione secondo il proprio naturale ciclo di vita. Si inizia a meta? settembre e si prosegue senza sosta fino alla prima meta? di ottobre. Giunte in cantina, le uve vengono subito sottoposte a una accurata lavorazione che ha inizio con una fase di pigia-diraspatura, macerazione e fermentazione alcolica. Ogni varieta? viene lavorata separatamente in attesa del trasferimento in barrique dove viene svolta la fermentazione malolattica. Segue una fase di affinamento, semnpre in barrique, per la maggior parte nuove, con un 20% circa di secondo e terzo passaggio. Il tutto si protrae per circa 18 mesi a cui fanno seguito almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia. Bel rosso di carattere, questo Bolgheri DOC è fatto per accompagnare con piacere primi piatti conditi con sughi di carne, o secondi di cacciagione e selvaggina. Ottimo anche con semplici formaggi di media e lunga stagionatura.

Pasqualino Di Vaira, prima nell'azienda di famiglia e poi insieme alla moglie Lisa e al figlio Dario, è viticoltore a Bolgheri fin dagli anni 60. Allora il vino prodotto veniva venduto esclusivamente sfuso. La svolta arriva anni dopo, e per la precisione con la laurea in enologia dell'attuale conduttore dell'azienda. Viste le potenzialità che il terroir di Bolgheri ha espresso nella produzione di etichette di altissima qualità, viene presa la decisione di dar vita a una linea di vini prodotti esclusivamente dalle uve dei propri vigneti, grazie anche alla realizzazione di una nuova e moderna cantina. Ad oggi Dario può contare su quasi 10 ettari di vigneto condotti con infinita passione, alcuni dei quali piantati già nel 1998. Nel 2020 viene attuato un vero e proprio re-branding della cantina. E dopo oltre 10 anni di attività, Dario decide di lasciare lo storico nome di Agriturismo Eucaliptus e di mettere la propria firma sul suo duro lavoro.

La Vigna

Terreno	Misto impasto
Esposizione	Ovest
Allevamento Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale, Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in barrique
Sensazioni	Frutti scuri, leggere sensazioni tostate e speziate, corpo avvolgente, tannino elegante e una viva freschezza

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821