



SAN FELICE

Bell'Aja

Bolgheri Doc 2018



Bell'Aja è la chiara testimonianza di come un taglio bordolese s'incontri armonicamente con il *terroir* di Bolgheri. Un vero e proprio *second vin* che coniuga piacevolezza immediata a complessità gusto-olfattiva, dimostrando un carattere profondamente legato alla sua zona di origine.

Caratteristiche Annata

Il 2018 è iniziato con un germogliamento precoce dovuto a temperature più alte della media stagionale nei mesi di marzo e aprile, seguiti da un maggio abbastanza piovoso. Da giugno le temperature hanno ricominciato a salire; temperature estive nella norma con piogge sparse. Il mese di settembre in particolare ha visto un susseguirsi di giornate soleggiate ma con una grande escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito alle uve una corretta maturazione fenolica e aromatica.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Di colore rosso violaceo, 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. Ideale con ravioli al sugo di anatra, carni alla griglia, maialino arrosto.

Ubicazione Vigneti

Bolgheri (Castagneto Carducci, Livorno)

Caratteristiche del Terreno

Terreno limo-sabbioso tipico della zona

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Uvaggio

Merlot 60%
Cabernet Sauvignon 40%

Vendemmia

Ultima settimana di agosto / seconda settimana di settembre

Vinificazione e Affinamento

Dopo una fermentazione e macerazione di 18 giorni viene affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Bottiglie Prodotte

35.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

14,5% Vol

Invecchiamento

8-10 anni

Acidità Totale

5,2 g/l

Residuo Zuccherino

1,0 g/l

Formato

