



SAN FELICE

Bell'Aja

Bolgheri Doc 2021



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

L'inverno è stato piovoso e con temperature sopra la media. La primavera ha avuto un avvio con temperature miti, che hanno portato ad un inizio anticipato della ripresa vegetativa. Nei primi giorni di aprile si sono verificati, per due notti, degli abbassamenti delle temperature sotto lo zero termico, che hanno causato danni alle gemme già in fase di germogliamento. Successivamente le temperature sono aumentate permettendo alle viti di riprendere un regolare sviluppo vegetativo. L'estate è stata siccitosa e calda, ma senza giornate torride, permettendo così una regolare e lenta maturazione delle uve.

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

Vendemmia

Ultima settimana di agosto / seconda settimana di settembre

Bottiglie Prodotte

60.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

14,5% Vol

Invecchiamento

8-10 anni

Acidità Totale

6,1 g/l

Residuo Zuccherino

0,5 g/l

Formato

