

Bell'Aja

Bolgheri Doc 2022



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 2022 è stato un anno segnato da un particolare periodo di siccità iniziato già a fine inverno e perdurato per buona parte dell'estate. A metà agosto una seire di temporali sono stati provvidenziali per il periodo più cruciale di maturazione delle uve. Le varietà bolgheresi hanno mostrato di saper reagire in modo molto positivo, resistendo da un lato alla mancanza di acqua iniziale e dall'altro metabolizzando al meglio e il più in fretta possibile le piogge, consentendo alla fine una maturazione ottimale, in special modo per le varietà meno precoci. La vendemmia è partita in anticipo, in media verso la terza settimana di agosto, e si è conclusa a fine settembre.

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

Prevalenza Cabernet Sauvignon

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

60.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

14% Vol

Invecchiamento

8-10 anni

Acidità Totale

6,0 g/l

Residuo Zuccherino

0,5 g/l

Formato

