



Bell'Aja

Bolgheri Doc 2023



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

In autunno, il clima ha oscillato tra brevi piogge e temperature sopra la media. Il freddo intenso è durato da fine dicembre a metà febbraio, ma l'inverno è stato mite complessivamente. La primavera ha visto piogge frequenti che hanno compromesso alcune infiorescenze, riducendo la produzione, ma l'allegagione è stata buona. L'estate ha avuto temperature elevate, richiedendo interventi per proteggere le viti dal calore e garantire una maturazione fenolica ottimale. La produzione è stata leggermente inferiore alla media, ma ben distribuita.

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

Località Le Sondaie, Bolgheri (LI)

Caratteristiche del Terreno

Terreno limo-sabbioso tipico della zona

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Uvaggio

Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

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 14,0 Vol %

Invecchiamento 8-10 anni

Acidità Totale 5,6 g/l

Residuo Zuccherino 0,5 g/l

Formato

