



Bell'Aja

Bolgheri Doc 2024



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 caratterizzato da abbondanti precipitazioni e da temperature miti, condizioni che hanno favorito un anticipo del germogliamento. Le temperature fresche e le piogge regolari della primavera hanno garantito uno sviluppo equilibrato della chioma e una fioritura omogenea. Nonostante l'estate sia stata complessivamente calda, le riserve idriche accumulate nel terreno durante i mesi invernali e primaverili hanno permesso alla vite di affrontare senza stress i periodi più caldi, portando le uve a una maturazione ottimale. La vendemmia si è svolta nel mese di settembre, generalmente asciutto, salvo alcune piogge nell'ultima parte del mese. Le uve raccolte si sono distinte per un eccellente grado di maturazione e una piacevole freschezza.

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

Dalla prima alla quarta 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 5,8 g/l

Residuo Zuccherino Inf 0,5 g/l

Formato

