



Bell'Aja

Bolgheri Doc Superiore 2017

Prodotto quasi interamente con Merlot della migliore parcella del nostro vigneto in località Le Sondaie, con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon, è l'espressione fedele di un terroir unico. Coniuga piacevolezza immediata a carattere, forza e longevità.

Caratteristiche Annata

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto e da una primavera con scarse precipitazioni, che ha favorito un germogliamento ed una fioritura anticipati di almeno 20 giorni. Nella seconda decade di aprile gelate notturne hanno rallentato lo sviluppo dei germogli senza fortunatamente recare danno. Dal mese di maggio si è registrato un aumento delle temperature al di sopra delle medie stagionali e assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, nonostante la riduzione delle rese, la qualità è risultata buona grazie ad un'accurata gestione del verde.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Di colore rosso rubino profondo, al naso il vino presenta sentori di frutta matura, con note speziate di liquirizia e cacao. Al palato risulta pieno, denso, con tannini setosi e avvolgenti.



SAN FELICE

Ubicazione Vigneti

Dalla 1a parcella di Merlot del vigneto in Loc. Le Sondaie, Bolgheri (LI)

Caratteristiche del Terreno

Terreno limo-sabbioso tipico della zona

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Uvaggio

Merlot 95%
Cabernet Sauvignon 5%

Vendemmia

Merlot: 30 agosto
Cabernet Sauvignon: 25 settembre

Vinificazione e Affinamento

Dopo una fermentazione e macerazione di 25 giorni viene affinato per 18 mesi in barriques di rovere francese.

Bottiglie Prodotte

5.500

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

15% Vol

Invecchiamento

8-10 anni

Acidità Totale

5,0 g/l

Residuo Zuccherino

1 g/l

Formato

