

Bell'Aja

Bolgheri Bianco Doc 2025



Bell'Aja Bianco è un vino che rappresenta perfettamente la mediterraneità del territorio. Un'armonia di freschezza tra note floreali, fruttate e minerali che permettono al corpo del vino di esaltare la tipicità del terroir da cui è prodotto

Caratteristiche Annata

L'annata 2025 a Bolgheri si è aperta con un inverno mite, caratterizzato da precipitazioni abbondanti che si sono protratte fino a maggio. Le riserve idriche accumulate hanno creato condizioni ideali per affrontare un giugno asciutto e particolarmente caldo, favorendo un ottimale equilibrio vegetativo nei vigneti. L'estate è stata complessivamente temperata, con piogge superiori alla media ma ben distribuite tra luglio, agosto e settembre, contribuendo a uno sviluppo regolare della vite. L'invaiaitura si è verificata con un lieve anticipo, circa una settimana, preludio a una maturazione omogenea e qualitativamente promettente. La vendemmia del Vermentino si è svolta tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre, con raccolte scalari volte a preservare sia freschezza e vivacità aromatica, sia maggiore struttura e complessità espressiva.

Note di Degustazione e Abbinamenti

I tratti distintivi di questo vino rimandano a note di frutta bianca, fiori di gelsomino e timo. Al gusto è fresco e armonico ed esprime un'immediata piacevolezza, caratteristica di questo territorio.

Ubicazione Vigneti

Località Le Sondaie, Bolgheri (LI)

Caratteristiche del Terreno

Terreno limo-sabbioso tipico della zona

Sistema di Allevamento Guyot

Uvaggio

70% Vermentino 30%
Viognier

Vendemmia

Ultima settimana di agosto
prima settimana settembre

Bottiglie Prodotte 17.000

Temperatura di Servizio 12°C

Alcool 12,5 Vol %

Acidità Totale 6,20 g/l

Residuo Zuccherino 0,4 g/l

Formato

