

Greppicaia Bolgheri Superiore DOC 2011

Greppicaia è una classica, grande espressione del territorio di Bolgheri. Ha tutte le caratteristiche, la struttura e la morbidezza dei migliori vini di questa zona. Si contraddistingue per aromi di frutta matura che evolvono verso delicate note di sottobosco e tartufo.

Descrizione dell'annata 2011

Dopo un inizio inverno freddo e piovoso è seguita una primavera più calda del normale che ha indotto le piante a germogliare regolarmente e in anticipo. Ad inizio estate le temperature si sono riportate sulle medie stagionali arrivando alla completa invaiatura entro la fine luglio. Dalla metà di agosto si è verificata un'ondata di caldo eccezionale che è perdurata per circa 2 settimane. Questo caldo anomalo ha determinato un

inizio di vendemmia anticipato per le varietà precoci, mentre per le varietà tardive l'abbassamento delle temperature verificatosi dopo il 10 settembre ha permesso di ottenere vini di eccezionale struttura ed eleganza, condizioni che faranno ricordare il 2011 come una delle annate più belle degli ultimi 10 anni.

Denominazione: Bolgheri Rosso Superiore DOC

Varietà: 50% cabernet sauvignon, 40% merlot, 10% cabernet franc

Prima annata prodotta: 2004

Area di produzione: Castagneto Carducci

Posizione delle vigne: 30 metri s.l.m. con esposizione sud-sudest

Suoli: in prevalenza sabbia e arenarie

Forme di allevamento: guyot e cordone speronato

Età e densità dei vigneti: da 9 a 14 anni; 6000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, durante la prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione alcolica a 28-30°C in botti d'acciaio inox; macerazione per 25 giorni. Rimontaggi e delestage secondo programma di cantina giornaliero. Svinatura a fine macerazione. Fermentazione malolattica in legno

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri e 6 mesi in botti d'acciaio inox

Note di degustazione: Vino austero di colore rosso rubino denso, cupo con nuance violacee. Al naso si apre lentamente, prima con aromi varietali poi frutta rossa e more mature, infine humus e tartufo. Le note speziate di cannella e cacao aprono le sensazioni gustative in bocca ai tannini di grande concentrazione e persistenza

Alcol: 14%

Bottiglie prodotte: 3.300 bottiglie/anno

Imbottigliamento/disponibilità: gennaio 2014 e agosto 2014



VITICCIO



FATTORIA VITICCIO SOCIETÀ UNIPERSONALE A.R.L.

Via San Cresci, 12/A - 50022 Greve in Chianti, Firenze - ITALIA | P. IVA 03962340489 | Tel +39 055 854210 - Fax +39 055 8544866 | info@viticcio.com

www.viticcio.com