



B|A
BOSCO ALLE VIGNE

Schede tecniche



IL BIANCO

DOC Bolgheri Vermentino



Annata: 2024



Tipologia: DOC Bolgheri Vermentino



Uvaggio: Vermentino



Gradazione: 14,5%

Tipo di suolo: misto 30% argilla, 25% sabbia, 45% altro

Sistema di impianto: 5700 barbatelle/ettaro

Sistema di allevamento: guyot poussard

Età vigneto: 4 anni

Altitudine: 0 s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest

Produzione per ettaro: c.a. 90 q.li per ettaro

Vendemmia: la raccolta viene effettuata a mano, in più riprese per esaltare le diverse espressioni del vitigno e se necessario anche in fase notturna.

Vinificazione: la fermentazione alcolica viene svolta in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Una minor quantità delle uve viene vinificata a contatto con le bucce, per una piccola macerazione, la restante viene pressata direttamente alla raccolta per una vinificazione in bianco. A fine fermentazione circa il 40% del mosto affina in contenitori di gres da 6 e 10 hl a forma di uovo, a contatto con le proprie fecce fini per almeno 6 mesi e il restante 60% in acciaio inox. L'affinamento in bottiglia dura per 4-6 mesi circa.

Esame organolettico: di colore giallo vivace e limpido. Al naso molto complesso, profumi intensi di frutta esotica, mandorla e erbe aromatiche mediterranee, ed una nota minerale/citrica rilevante. Equilibrato al palato, sapido e rotondo.

Abbinamenti: antipasti di pesce, antipasti di terra, formaggi freschi, primi di pesce, primi di terra, carni bianche, fritti.



Gioco d'Ombre

IGT Toscana Rosso



Annata: 2023



Tipologia: IGT Toscana Rosso



Uvaggio: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah



Gradazione: 14%

Tipo di suolo: misto 30% argilla, 25% sabbia, 45% altro

Sistema di impianto: 5700 barbatelle/ettaro

Sistema di allevamento: guyot poussard e cordone speronato

Età vigneto: 3 anni

Altitudine: 0 s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest

Produzione per ettaro: c.a. 80 q.li per ettaro

Vendemmia: la raccolta viene effettuata a mano, in più riprese per esaltare le diverse espressioni dei vitigni.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione senza raspo di circa una ventina di giorni a seconda dell'annata. Fermentazione malolattica svolta.

L'affinamento avviene in parte in tini di cemento per 8-9 mesi e in parte in tonneaux. Sosta finale in bottiglia per 6 mesi circa.

Esame organolettico: di colore rosso/violaceo, vivace e limpido. Al naso profumi intensi di frutti rossi e spezie, tannino maturo e delicato. Al palato si evidenzia una pronunciata freschezza accompagnata da una buona struttura ed un tannino maturo.

Abbinamenti: antipasti di carne, formaggi stagionati, primi di carne, primi di terra, secondi di carne, cacciagione.



Filare 58

DOC Bolgheri Rosso



Annata: 2022



Tipologia: DOC Bolgheri Rosso



Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot



Gradazione: 14%

Tipo di suolo: misto 30% argilla, 25% sabbia, 45% altro

Sistema di impianto: 5700 barbatelle/ettaro

Sistema di allevamento: guyot poussard e cordone speronato

Età vigneto: 3 anni

Altitudine: 0 s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest

Produzione per ettaro: c.a. 80 q.li per ettaro

Vendemmia: la raccolta viene effettuata a mano, in più riprese per esaltare le diverse espressioni dei vitigni.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione senza raspo di circa una ventina di giorni a seconda dell'annata. Fermentazione malolattica svolta.

Successivamente affinamento in legni nuovi di 500 L, con tostature differenti e mai aggressive per lasciare l'espressione dei vitigni invariata. Affinamento finale in bottiglia per 6 mesi circa.

Esame organolettico: colore rosso/violaceo, vivace e limpido. Al naso profumo intenso di spezie con presenze piraziniche per lasciar spazio ad un frutto rosso mai troppo maturo. Al gusto risulta complesso, lungo e persistente con tannini mai aggressivi.

Abbinamenti: antipasti di carne, formaggi stagionati, primi di carne, secondi di carne.



AZIENDA AGRICOLA BOSCO ALLE VIGNE SAAS

Località Le Ferruggini, 155/A
57022 Castagneto Carducci – Bolgheri (LI)
+39 328 0992597 - info@boscoallevigne.com

www.boscoallevigne.com

