



GREPPICAIA 2023 DOC BOLGHERI ROSSO SUPERIORE

ASSEMBLAGGIO Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot,

TERRENI Sabbie ferrose con argille profonde.

ALLEVAMENTO Il sistema di allevamento è a cordone speronato con densità d'impianto di 5680 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE Nonostante le abbondanti piogge primaverili, nei vigneti dei Greppi i danni sono stati limitati grazie agli interventi tempestivi e ai terreni sabbiosi ben drenati. L'estate calda e asciutta ha poi favorito una buona qualità delle uve, con rese leggermente inferiori alla media.

VENDEMMIA La vendemmia è iniziata il 5 settembre con la raccolta dei Merlot, abbiamo poi continuato con il Cabernet Franc, Petit Verdot e terminato con il cabernet sauvignon nella prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE/ AFFINAMENTO Le uve sono state selezionate attentamente in vigna. Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane cercando di avere una temperatura al di sotto dei 28°C. La fermentazione malolattica si è svolta in acciaio e per circa il 20% in legno. I singoli componenti del blend maturano prima separatamente e poi assemblati in legno piccolo di rovere francese, 80 % nuovo e 20% di secondo passaggi per un periodo complessivo di 12-16 mesi.

DEGUSTAZIONE Il colore si presenta in un rosso rubino intenso e profondo. Al naso si apre con una trama aromatica complessa, dove si intrecciano profumi di ribes rosso, prugna nera e violetta, accompagnati da eleganti sfumature speziate di cedro vanigliato e tabacco. Al palato l'ingresso è avvolgente, sostenuto da una tessitura ricca e setosa. La progressione è armoniosa, piacevole e culmina in un finale persistente che invita a un nuovo sorso.

ALCOL
14.5%

ACIDITA' TOTALE
5.2 g/l

PH
3.58

