



GREPPICANTE 2024 DOC BOLGHERI ROSSO

ASSEMBLAGGIO Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

TERRENI Prevalentemente caratterizzati da sabbie limose e sabbie rosse ferrose con argille profonde.

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

CONDIZIONI CLIMATICHE L'annata 2024 ha visto alcune piogge estive e picchi di caldo. Le varietà precoci, come il Merlot, sono state raccolte nei primi giorni di settembre con maturazioni pienamente complete. Le varietà più tardive — Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot — sono state vendemmiate a fine mese, a maturazione polifenolica raggiunta.

VENDEMMIA Le uve sono state raccolte dal 2 al 28 settembre.

VINIFICAZIONE/ AFFINAMENTO Le uve sono state selezionate attentamente in vigna. Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio per 2-3 settimane cercando di rimanere con una temperatura al di sotto dei 28°C. La fermentazione malolattica si è svolta in acciaio. Il vino matura per 12 mesi in barrique di rovere francese usate per circa il 50 % della massa, mentre il resto del blend rimane in acciaio.

DEGUSTAZIONE Rubino luminoso con riflessi violacei. Naso vivace di lampone, mora, lillà e una lieve speziatura. Al palato è fresco e fragrante, con frutto nitido, corpo medio e tannini morbidi sostenuti da un'acidità equilibrata. Vino versatile e gastronomico, da godere giovane.



ALCOL	ACIDITA' TOTALE	PH
13.5%	4.73 g/l	3.57