



BERTINGA



Vino: Bertinga IGT

Annata: 2016

Area di Produzione: Gaiole in Chianti

Vigneto: Bertinga

Uvaggio: 50% Sangiovese / 50% Merlot

Gradazione alcolica: 14%

Acid. tot. 6.57 g/L | Acidità Vol. 0.37 g/L | PH 3.17

Suolo

L'origine del suolo di Bertinga risale all'eocene (50 mil anni fa) . Rocce sedimentarie, principalmente marne calcareo-argillose chiamate Alberese. Suolo di media profondità.

Annata 2016

Il profilo dell'annata 2016 è stato regolare, senza registrare problemi sanitari in vigna. Le scarse precipitazioni sul finire del mese di luglio al momento dell'invasatura e stato compensato dalle piogge di fine agosto e di inizio settembre.

L'equilibrio è stato sostenuto anche grazie alla costanza del caldo, senza picchi eccessivi dell'ultimo mese, che ha aiutato la maturazione delle uve, senza fenomeni di sovra-maturazione. L'estate è stata ottima nell'insieme, caratterizzata da poca piovosità e da temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, ma soprattutto da un'accentuata escursione termica notturna, tale da far prevedere vini con profili aromatici elevati e con un'ottima acidità.

Vinificazione / Affinamento:

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 10Kg ed i grappoli sono stati selezionati a mano su tavolo di cernita.

Le uve di ciascuna varietà sono state vinificate separatamente e la fermentazione si è svolta in tini di acciaio e vasche di cemento. L'affinamento ha avuto luogo in tonneau di rovere austriaco e barriques di rovere francese per una durata di circa 18 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Produzione: 14.518 bottiglie, 325 magnum, 50 jeroboam

Data Imbottigliamento: Giugno 2018

Punteggi: 93 pts James Suckling, 93 pts Robert Parker's Wine Advocate.