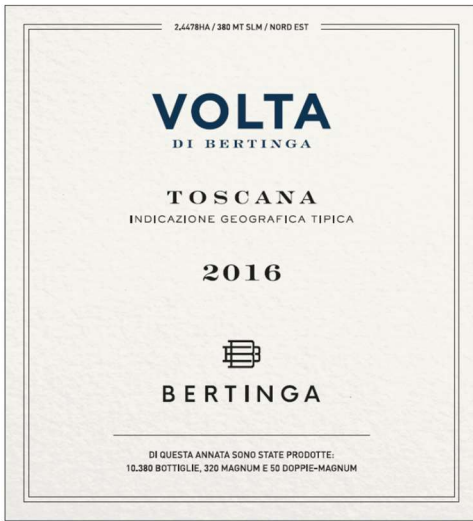




BERTINGA



Vino: Volta di Bertinga IGT

Annata: 2016

Area di Produzione: Gaiole in Chianti

Vigneto/Parcella: Bertinga / parcella nr.10

Uvaggio: 100% Merlot

Gradazione alcolica: 14%

Acidità 6.41 g/L | Acidità Vol. 0.41 g/L | PH 3.18

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. Le caratteristiche del suolo, il basso PH e l'esposizione a nord della parcella nr10, denominata "Volta di Bertinga", la rendono perfetta per una varietà precoce come il Merlot che qui eccelle combinando incredibile freschezza e profondità con potenza e longevità

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.

La fermentazione si è svolta in tini di acciaio. L'affinamento ha avuto luogo in barriques di rovere francese, di cui il 30% nuove, per una durata di circa 18 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Produzione: 10.890 bottiglie, 325 magnum, 50 jeroboam

Data Imbottigliamento: Luglio 2018

Punteggi: 97 pts J. Suckling, 3 Bicchieri Gambero Rosso, 92 pts Robert Parker's Wine Advocate