CACCIA AL PIANO

BOLGHERI

Schede Tecniche

CACCIA AL PIANO
BOLGHERI

CACCIA AL PIANO

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

2018

UVAGGIO
70% Cabernet Sauvignon
30% Cabernet Franc

ANNATA
La prima annata prodotta è la 2018, caratterizzata da un inverno dinamico che nel mese di febbraio ha registrato temperature sotto lo zero per diversi giorni. La primavera è stata contraddistinta da abbondanti precipitazioni che hanno permesso una buona riserva idrica. Le perfette condizioni climatiche dei mesi estivi, con temperature nella media e ottime escursioni termiche tra giorno e notte, hanno portato l'uva ad una maturazione ottimale.

VINIFICAZIONE
Nell'annata 2018 la vendemmia del Cabernet Franc è iniziata il 26 settembre ed è finita il 29, mentre il Cabernet Sauvignon è stato raccolto tra il 4 e 5 di ottobre con una resa per ettaro media di circa 60 quintali di uva. Come sempre, i diversi vitigni vengono vendemmiati manualmente in epoche differenti e successivamente vinificati separatamente.

Le uve, una volta arrivate in azienda in cassette da 15 kg, dopo un'attenta selezione manuale sul tavolo di cernita, vengono diraspate ad acino intero, fermentando poi sia in tini di acciaio inox che di rovere a temperatura controllata.

MATURAZIONE
Dopo la maturazione di un anno in barrique di rovere francese, proveniente dalle foreste certificate di Allier e Tronçais, sia nuove (50%) che di secondo passaggio, selezionate tra le migliori tonnellerie con diversi gradi di tostatura, si procede al definitivo blend tra i differenti vini. Segue un ulteriore fase di riposo sia in botti grandi che barrique per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, un affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia conferisce al vino armonia ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 - 16°C

CACCIA AL PIANO
BOLGHERI

RUIT HORA

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

2019

UVAGGIO
60% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
5% Syrah

ANNATA
L'annata 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche molto variabili. Le basse temperature primaverili hanno portato a un ritardo del germogliamento mentre le buone temperature estive, caratterizzate da un'elevata insolazione e precipitazioni ben distribuite, hanno permesso una maturazione lunga ed equilibrata delle uve. La vendemmia è risultata la più tardiva dell'ultimo decennio.

VINIFICAZIONE
Le uve sono vendemmiate a mano e poste in cassette da 15 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica.

MATURAZIONE
Dopo circa 16 mesi di maturazione in botti ovali da da 35/50hl e barriques, le singole partite sono state assemblate e il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 - 16°C

CACCIA AL PIANO
BOLGHERI

LUNGOCOSTA

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

2020

UVAGGIO
70% Vermentino
30% Sauvignon Blanc

ANNATA
L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con repentini abbassamenti di temperatura. Le calde ed asciutte giornate primaverili hanno favorito un rapido germogliamento e la disponibilità idrica dei terreni ha permesso alle viti un buono sviluppo durante i mesi estivi. Le escursioni termiche di agosto hanno portato le uve ad un'ottima maturazione, le piogge di fine mese ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno riequilibrato le viti dal punto di vista idrico. La vendemmia è iniziata i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE
Le due varietà vengono vendemmiate a mano in piccole casse da 15 Kg in epoche diverse al fine di raggiungere la maturazione fenologica desiderata in funzione dell'andamento stagionale. Per il vermentino viene eseguita una pressatura soffice delle uve intere mentre il Sauvignon blanc viene diraspato e fatto macerare a freddo in ambiente inerte. I mosti vengono fatti fermentare lentamente a temperatura controllata a 15°C.

MATURAZIONE
Le due varietà vengono affinate separatamente per 9 mesi in piccole botti da 10hl il Vermentino e barriques di rovere il Sauvignon Blanc, trascorso questo periodo viene eseguito l'assemblaggio e il Bolgheri Bianco riposa altri 3 mesi nei medesimi vasi vinari per poi essere imbottigliato e commercializzato in primavera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12°C

CACCIA AL PIANO
BOLGHERI

GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO

2020

UVAGGIO
50% Cabernet Sauvignon
50% Merlot

ANNATA
L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con repentini abbassamenti di temperatura. Le calde ed asciutte giornate primaverili hanno favorito un rapido germogliamento e la disponibilità idrica dei terreni ha permesso alle viti un buono sviluppo durante i mesi estivi. Le escursioni termiche di agosto hanno portato le uve ad un'ottima maturazione, le piogge di fine mese ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno riequilibrato le viti dal punto di vista idrico. La vendemmia è iniziata i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve sono vendemmiate a mano e poste in cassette da 15 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica.

MATURAZIONE
L'affinamento si è svolto esclusivamente in serbatoi di acciaio inox. Successivamente è stato effettuato l'assemblaggio finale al termine del quale si è proceduto all'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
13 - 14°C

CACCIA AL PIANO
BOLGHERI

GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VERMENTINO

2021

UVAGGIO
100% Vermentino

ANNATA
L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno moderatamente piovoso con un andamento delle temperature piuttosto elevate, almeno nelle massime rispetto alle media stagionali. che ha quindi portato ad un anticipo del germogliamento. La primavera ci ha regalato qualche sporadico giorno di pioggia tra aprile ed inizio maggio, pioggia che ricomparirà solo in settembre. L'estate è stata dunque calda ed asciutta, cosa che ha permesso un'ottima salubrità dell'ecosistema vigneto ed una vendemmia anticipata di grande qualità.

VINIFICAZIONE
Le uve, raccolte a mano in piccole cassette da 15 kg, sono state poste integre in pressa dove hanno subito una spremitura soffice. Il mosto ottenuto, trasferito in acciaio inox, ha svolto la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 12/14°C per due settimane.

MATURAZIONE
Infine, il vino è stato affinato sui propri lieviti per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento, che avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10°C

CACCIA AL PIANO
BOLGHERI

GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO

2021

UVAGGIO
50% Syrah
50% Merlot

ANNATA
L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno moderatamente piovoso con un andamento delle temperature piuttosto elevate, almeno nelle massime rispetto alle media stagionali. che ha quindi portato ad un anticipo del germogliamento. La primavera ci ha regalato qualche sporadico giorno di pioggia tra aprile ed inizio maggio, pioggia che ricomparirà solo in settembre. L'estate è stata dunque calda ed asciutta, cosa che ha permesso un'ottima salubrità dell'ecosistema vigneto ed una vendemmia anticipata di grande qualità.

VINIFICAZIONE
Le due varietà vengono vendemmiate a mano in piccole casse da 15 Kg in epoche diverse al fine di raggiungere la maturazione fenologica desiderata in funzione dell'andamento stagionale. La vinificazione è parcellare, per il Merlot viene eseguita una pressatura soffice delle uve intere mentre il Syrah viene diraspato e sottoposto a macerazione pellicolare di circa 6-8 ore in pressa prima della pigiatura al fine di enfatizzare la tonalità cromatica e la croccantezza del frutto. I mosti fermentano lentamente in serbatoi inox a bassa temperatura per circa 15-20 giorni.

MATURAZIONE
il vino viene fatto affinare 4 mesi sulle proprie fecce nobili che verranno messe in sospensione ciclicamente durante i 4 mesi di affinamento che precedono la preparazione dell'assemblaggio finale e l'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10°C