

GADDO DELLA GHERARDESCA

BOLGHERI ROSSO DOC - 2022

CABERNET SAUVIGNON 40% - MERLOT 30% - CABERNET FRANC 25% - PETIT VERDOT 5%

Il cuore della collezione si trova a Bolgheri, dove inizia questa nuova eppure antichissima storia. Una storia che nasce proprio dal nome di Gaddo e che mira a raccontare un'idea di vino dal carattere deciso eppure conviviale, eppure sempre aperto e contemporaneo, vero interprete di un territorio conosciuto in tutto il mondo. Le uve delle quattro varietà provengono da vigneti in pianura, sulla Strada Bolgherese. Hanno esposizione sud/est e nord/ovest.

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La prima uva ad essere vendemmiata è il Merlot a fine agosto. Si procede poi con il Cabernet Franc, a metà settembre, e con Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, nell'ultima parte del mese.

La vinificazione avviene in tini d'acciaio con fermentazione sulle bucce per circa 7/10 giorni. Si procede poi alla svinatura e da novembre inizia l'affinamento in barrique di rovere francese di secondo passaggio.

Circa un terzo del vino viene fatto affinare in acciaio per esaltarne la freschezza. Il processo avviene per le diverse varietà, che rimangono separate. Durante il mese di maggio si compone il blend, che riposa in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è un rubino intenso con riflessi viola. Al naso le note balsamiche e speziate accompagnano sfumature di mora e ciliegia. In bocca è fine e complesso, di buona trama e tannino fitto e potente.

Grado alcolico: 14.00% Vol.

DELLA GHERARDESCA

