

Castello di Bolgheri

L'azienda Castello di Bolgheri era, agli inizi del XX secolo, il centro della proprietà della famiglia dei Conti della Gherradesca. Tutta l'azienda riunita in corpo unica si estende intorno al castello ed è attraversata dal viale dei cipressi; noto quest'ultimo nella letteratura italiana per la poesia dedicatogli da Giosuè Carducci. Nel corpo di fabbrica del castello sono comprese le cantine storiche costruite nella metà del 1700. L'azienda è giunta per successione alla attuale proprietà...

L'azienda Castello di Bolgheri era, agli inizi del XX secolo, il centro della proprietà della famiglia dei Conti della Gherradesca. Tutta l'azienda riunita in corpo unica si estende intorno al castello ed è attraversata dal viale dei cipressi; noto quest'ultimo nella letteratura italiana per la poesia dedicatogli da Giosuè Carducci. Nel corpo di fabbrica del castello sono comprese le cantine storiche costruite nella metà del 1700. L'azienda è giunta per successione alla attuale proprietà. Nel 1997 è iniziato il rinnovo e l'ampliamento dei vigneti secondo le ultime tecniche agronomiche e secondo il disciplinare DOC Bolgheri. La superficie totale dell'azienda è di 130 ettari, di cui 50 a vigneto, il resto è occupato da circa 3.500 piante di olivo, seminativo e bosco. La prima vinificazione è avvenuta nel 2001 come DOC Bolgheri Superiore rosso che uscirà nel 2004 con il nome "Castello di Bolgheri". Tutti i vigneti hanno la denominazione DOC Bolgheri. La resa per ettaro è quello previsto dal disciplinare: 90/80 q.li/ha. Castello di Bolgheri (Bolgheri D.O.C. Superiore) Composizione: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Affinamento: 14-18 Mesi in Barriques, 8 Mesi in Bottiglia, Gradazione Alcolica 14%

Territorio: Provenienza e Suolo: Terreni calcarei, Franco Argilloso, ph.8

Zona di Produzione: Vigneti di collina con un'altitudine media di 70 m.s.l.m., esposizione ovest sud-ovest.

Densità di Impianto: 6.500 Viti per Ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Resa per Ettaro: 60 Quintali di Uva
Castello di Bolgheri è una selezione delle migliori vigne intorno al Castello. Le uve subiscono una vinificazione molto delicata attraverso rimontaggi e delestage ed una lunga permanenza a contatto con le bucce. La Vendemmia: la raccolta avviene manualmente con inizio nei primi 15 giorni di settembre con la raccolta del merlot, nella seconda metà di settembre viene raccolto il Cabernet Franc ed infine nei primi 15 giorni di ottobre viene raccolto il Cabernet Sauvignon. La Vinificazione: l'uva che arriva in cantina viene selezionata su un tavolo di cernita e durante la vinificazione subisce un trattamento molto delicato attraverso rimontaggi e delestage. La fermentazione avviene in contenitori in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 28°-30°. Il periodo di permanenza a contatto delle bucce è di circa 25-30 giorni. Immediatamente in barriques con percentuali di legno nuovo intorno al 20-30% a secondo delle caratteristiche dell'annata

Varv ra (Bolgheri D.O.C.)

Composizione: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot

Affinamento: 10 Mesi in Barriques, 6 Mesi in Bottiglia, Gradazione Alcolica 14%

Territorio: Provenienza e Suolo: Terreni calcarei, Franco Argilloso: 58% Sabbia, 27% Argilla, 15% Limo, ph.8

Zona di Produzione: Vigneti di collina con un'altitudine media di 70 m.s.l.m., esposizione ovest sud-ovest.

Densità di Impianto: 6.500 Viti per Ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Resa per Ettaro: 90 Quintali di Uva
Uva di nome Varv ra   in onore della Baronessa Varv ra Wrangel moglie del Conte Ugolino della Gherardesca, nonni dell'attuale proprietaria Contessa Franca Spalletti Trivelli.

Varv ra 2005   il primo anno di produzione e proviene dalla volont  di sviluppare un vino pi  immediato, con il frutto in primo piano. Un vino pi  giovane in cui si ricerca un bouquet ampio, preciso, elegante e con un'alta bevibilit . La Vendemmia: La raccolta avviene manualmente con inizio nei primi 15 giorni di settembre con la raccolta del Merlot, nella seconda met  di settembre viene raccolto il Cabernet Franc e Syrah ed infine nei primi 15 giorni di ottobre viene raccolto il Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. La Vinificazione: l'uva che arriva in cantina viene selezionata su un tavolo di cernita e durante la vinificazione subisce un trattamento molto delicato attraverso rimontaggi e delestage. Il periodo di permanenza a contatto delle bucce   di circa 20-25 giorni. Fermentazione avviene in contenitori in acciaio inox con temperatura controllata.

Indirizzo azienda: Castello di Bolgheri 57020 Bolgheri (LI)

Indirizzo ufficio: c/o Studio Zileri Dal Verme, Via Pellicceria 8 - 50123 Firenze

Propriet : Contessa Franca Spalletti Trivelli

Contatti - CLEMENTE ZILERI DAL VERME

Telefono: 0565 762110

Tax: 0565 762116

Mob: 338 5018362 www.castellodibolgheri.eu