

STUPORE 2023 ROSSO BOLGHERI DOC

*«Annata molto intensa, profumi molto ricchi e trama tannica nata per durare nel tempo»
Lucia Minoggio, Enologa.*

UVE

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

FERMENTAZIONE

Vinificazione separata delle uve: fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

MATURAZIONE

10 mesi in barriques e tonneaux in rovere francese.

AFFINAMENTO

Minimo 6 mesi in bottiglia.

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2023

Il 2023 è iniziato con le settimane più fredde registrate durante l'inverno, tra la fine di gennaio e l'inizio di febbraio. La primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte da un'elevata concentrazione di precipitazioni, insieme a temperature inferiori rispetto alla media stagionale della zona, fattori che hanno determinato un rallentamento delle prime fasi del germogliamento. Con l'aumento delle temperature nel mese di maggio abbiamo assistito ad una forte accelerazione della crescita delle viti, complice la grande riserva idrica presente nel suolo, condizione abbastanza unica per il territorio bolgherese. Nei mesi di giugno e luglio, il clima caldo estivo e le brezze marine hanno contribuito ad un assestamento della maturazione delle uve. La vendemmia è stata caratterizzata da una grande scalarità, la dilatazione dei tempi di maturazione delle diverse varietà è dipesa dalla particolarità climatica dell'annata. La vendemmia è stata realizzata il 13 settembre per il Merlot, il 18 settembre per il Cabernet Franc e il 3 ottobre per il Cabernet Sauvignon. Grazie alla variabilità delle temperature è stato favorito lo sviluppo di aromi e profumi mentre è stato registrato un rallentamento del processo di maturazione strettamente legato all'accumulo di zuccheri.

ESAME ORGANOLETTICO

Rosso rubino intenso e profondo. Il naso apre con note di frutta rossa intense e di grande purezza. L'aroma si arricchisce poi con note tostate e speziate che aggiungono profondità al profilo aromatico che risulta ricco e molto elegante, grazie anche alla partecipazione delle tipiche note della macchia mediterranea che si intuiscono sul finale.

All'assaggio il Merlot apre con la sua invitante morbidezza accompagnata poi dalle speziature dell'affinamento in legno e delle caratteristiche aromaticità dei Cabernet. Il tannino risulta fondente e il sorso è lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piacevole con salumi e formaggi, ottimo con la carne grigliata, le salsicce e l'agnello.

