

Clarice

BOLGHERI ROSSO DOC 2016



Vitigno	Merlot 50% Cabernet Sauvignon 40% Syrah 10%
Esposizione	EST-OVEST
Altimetria	40 m sul livello del mare
Terreni	medio impasto argilloso-sabbioso, franchi, con buona presenza di scheletro
Allevamento	cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Anno di impianto	1998
Vendemmia	Da inizio settembre alla prima metà di Ottobre
Vinificazione	macerazione e fermentazione alcolica separata per singola varietà in vasca d'acciaio a temperatura controllata per 14 giorni, soffice pressatura e fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.
Affinamento	in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 9 mesi, poi in bottiglia.
Formato	75 cl.
Alcol	14,5 vol.%
Temperatura	servire preferibilmente a 18°C
Abbinamenti	minestre e zuppe saporite, carni rosse grigliate, formaggi di media stagionatura
Origine del nome	Nome del podere dove risiede la prima vigna acquistata dalla famiglia Di Vaira negli anni 60, dal conte Giuseppe della Gherardesca padre di Clarice, moglie del marchese Mario Incisa delle Rocchette (Sassicaia).