

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri

Clarice (CLARÍCE)

BOLGHERI ROSSO DOC 2019



Vitigni	Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Cabernet Franc 15%, Petit Verdot 5%.
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	80 q.li/ha
Vendemmia	Manuale, in cassette con sosta delle uve prima della vinificazione in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	Dopo pigia-diraspatura dei grappoli, macerazione e fermentazione alcolica separata per ogni varietà in vasche d'acciaio e cemento non vetrificato a temperatura controllata non oltre 28°, per 15-18 giorni. Alla svinatura viene prelevato solo il mosto fiore e il cuore di pressa (intervallo tra 0,3 e 0,5 bar di pressione della pressa) poi dopo due giorni di decantazione il vino viene travasato in barriques dove svolge fermentazione malolattica.
Affinamento	In barrique di rovere francese 10% nuove, il resto di secondo e terzo passaggio per 9 mesi, poi in bottiglia per un altro 4/6 mesi.
Formato	Bottiglia bordolese 750ml
Grado alcolico	14,5 vol.%
Temperatura di servizio	servire preferibilmente a 18°C
Abbinamenti	Primi piatti e zuppe saporite, carni rosse grigliate, formaggi di media stagionatura.