



Dèinos

Bolgheri Superiore DOC

2023

VARIETA'

Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE

Un vino che nasce dall'avventura di Banfi a Bolgheri, e che ne rivela l'evoluzione più ambiziosa.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali. I primi quattro mesi dell'anno hanno visto una piovosità leggermente inferiore alle medie del periodo. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate. Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge.

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di mirtillo e ribes nero, accompagnati da delicate note di tabacco e liquirizia. Morbido, con tannini dolci ed eleganti, è un vino equilibrato, persistente sul finale e dalle grandi potenzialità di invecchiamento.

Un vino che si abbina perfettamente a primi piatti a base di carne, portate di carne arrosto o alla griglia e formaggi di media stagionatura.

NOTE TECNICHE



Suoli: sabbiosi e sabbioso-argillosi, leggermente calcarei, caratteristici del territorio di Bolgheri. Queste condizioni favoriscono un perfetto equilibrio tra drenaggio e nutrienti, conferendo ai vini struttura, finezza e mineralità tipica del comune.



Fermentazione: In fermentini inox (25-28°) con rimontaggi e delestage.

Affinamento: in barriques di rovere francese da 225 per circa 18 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2022

FORMATI DISPONIBILI:

0,75 L. - 1,5 L.