

CASA DI TERRA

CASA DI TERRA - BOLGHERI SUPERIORE

Casa di Terra Bolgheri Superiore rappresenta al meglio la nostra filosofia aziendale fondata sul lavoro quotidiano, la passione, l'attaccamento alla storia di Bolgheri e al suo territorio, capace di esprimere vini dal carattere intenso e deciso ma con l'eleganza e l'equilibrio che solo i grandi terroir riescono ad esprimere. Casa di Terra nasce con questa consapevolezza, produrre un Cabernet Franc in purezza, vitigno che ha trovato in questo lembo di Costa Toscana la sua patria adottiva e dove riesce a trasmettere emozioni organolettiche uniche



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Cabernet Franc

Ubicazione: Bolgheri, vigneti Via Bolgherese

Esposizione: Est - Ovest

Anno impianto: 2004 - 2011 - 2013

Tipologia suolo: Suoli argillosi ferrosi con presenza di una buona componente sabbiosa

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 65 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in acciaio inox, dopo una macerazione a freddo di alcune ore, la fermentazione viene condotta in maniera naturale dai lieviti spontaneamente presenti sulle uve. Prosegue per circa 25 giorni ad una temperatura di 26/28°C

Affinamento: Affinamento in barriques il 20% affina in barriques di 1° passaggio; il 40% in barriques di 2° passaggio e il 40% in barriques di 3° passaggio. Affinamento in bottiglia 12 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso ampio con bouquet ricco di spezie e cuoio, poi integrato da note di frutta nera, sentori di affumicato e di grafite. L'ingresso in bocca è caldo e avvolgente. I tannini vellutati, dolci, morbidi vanno di pari passo alla succosità durante l'assaggio. Il finale estremamente persistente e lungo lascia in bocca sensazione di freschezza

ABBINAMENTI

Piatti a base di tartufo, carne a lunga cottura