

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri



C.F.11

BOLGHERI SUPERIORE

Denominazione	Bolgheri Superiore DOC
Vitigni	Cabernet Franc 100%
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	65 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 in vasche di cemento non vetrificato a temperatura controllata non oltre 25°, per circa 20 giorni. Terminata la fermentazione malolattica il vino viene travasato in barriques
Affinamento	Maturazione in barriques nuove di rovere francese per 16 mesi.