

DARIO DI VAIRA
vignaiolo a bolgheri

Clarice (CLARÍCE)

BOLGHERI ROSSO DOC 2022



Denominazione	Bolgheri Rosso DOC
Vitigni	Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 35%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 5%
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato, Guyot
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.
Affinamento	50% in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, 10% in tonneaux di rovere francese per 9 mesi, 40% in vasca di cemento
Alcol	14,0 vol.%