



Dèinos

Bolgheri Superiore DOC

2022

VARIETA'

Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE

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

Il 2022 è stato un anno segnato da un particolare periodo di siccità iniziato già a fine inverno e perdurato per buona parte dell'estate. Una svolta decisiva è stata a metà agosto, quando si è verificato il primo di una serie di temporali che sono stati provvidenziali per il periodo più cruciale di maturazione delle uve. Il Cabernet Sauvignon ha mostrato di saper reagire in modo molto positivo, resistendo da un lato alla mancanza di acqua iniziale e dall'altro metabolizzando al meglio e il più in fretta possibile le piogge e consentendo alla fine una maturazione ottimale.

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di tabacco e liquirizia. Vino morbido con tannini dolci ed eleganti. E' un vino equilibrato e 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: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2022

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l. - 1,5 l.