

AOLA
DI
ORMA

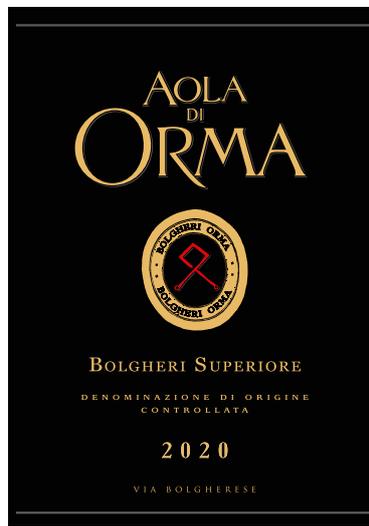


BOLGHERI SUPERIORI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2020

Via Bolgherese Castagneto Carducci

ORMA

**Denominazione**

Bolgheri Superiore DOC

Zona di Produzione

Bolgheri – Toscana

Anno di vendemmia

2020

Vitigni

85% Cabernet Franc
15% Cabernet Sauvignon

Esposizione

Sud-Ovest

Età media dei Vigneti

15 -20 anni

Altitudine

60 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento

Alberello e cordone speronato

Numero di ceppi per Ha

7800

Produzione per Ha

60 HI

Vinificazione

La fermentazione è condotta a temperatura controllata e le uve rimangono in macerazione per circa 1 mese

Maturazione

Circa 18 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento in Bottiglia

6 mesi

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo

Concentrazione di frutta rossa si alternano a note di peperone giallo in perfetto equilibrio con elementi speziati

Sapore

In bocca vino di grande concentrazione, morbido, vellutato perfettamente bilanciato con la trama tannica.

Gradi alcolici

14% vol.

Temperatura di Servizio

16°C

Accostamenti

Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

Classification

Bolgheri Superiore DOC

Production Area

Bolgheri – Tuscany

Vintage

2020

Varieties

85% Cabernet Franc
15% Cabernet Sauvignon

Exposition

South-West

Vineyards Average Age

15 - 20 years

Altitude

60 meters above sea level

Cultivation System

Bush vine and spurred cordon

Number of vine per Ha3

7800

Production per Ha

60 HI

Vinification

Fermentation is conducted at a controlled temperature and the grapes macerate for about 1 month

Aging

18 months in small barrels

Bottle aging

6 months

Colour

Intense ruby red with hints of violet

Bouquet

Concentrations of red fruit alternate with notes of yellow pepper in perfect balance with spicy elements

Palate

In the mouth, a wine of great concentration, soft, velvety and perfectly balanced with the tannic texture.

Alcohol percentage

14%

Serving temperature

16°

Serving suggestion

Full flavoured meats, game and roasts



Racconto dell'annata 2020

Dopo alcune piogge invernali e alcune giornate ventose, l'inverno lascia spazio alla primavera che solitamente è intensa ed anticipata, distinta da temperature alte che dopo il pianto della vite, aiutano le gemme a gonfiarsi velocemente, sviluppando germogli omogenei e ricchi di grappoli, pronti alla fioritura in poche settimane. Il microclima è sempre ottimale, distinto dal vento che sale dal mare leggero e costante, sole intenso senza temperature altalenanti, poche piogge bagnano i vigneti, rigogliosi ed equilibrati, che portano la maturazione fenolica desiderata a compimento. Si preannuncia un'annata di grande spessore, determinata dalla qualità del tannino, che regala un vino ricco, concentrato ma con spunti di freschezza. Il Cabernet Sauvignon mostra finezza e struttura ed il Cabernet Franc complessità e rotondità.

Harvest 2020

After some winter rains and a few windy days, winter gives way to spring, which is usually intense and early, distinguished by high temperatures that, after the vines are planted, help the buds swell quickly, developing homogeneous shoots rich in clusters, ready for flowering in a few weeks. The microclimate is always optimal, distinguished by the wind rising from the sea light and constant, intense sunshine without fluctuating temperatures, few rains wet the vineyards, lush and balanced, bringing the desired phenolic ripening to fruition. It promises to be a vintage of great depth, determined by the quality of the tannin, which gives a rich, concentrated wine but with hints of freshness. The Cabernet Sauvignon shows finesse and structure and the Cabernet Franc complexity and roundness.