

Garzaia

BOLGHERI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le uve provengono dalla zona delle Sondraie, al confine Nord della denominazione di Bolgheri.



ANNATA

2023

UVAGGIO

70% Cabernet Franc e 30% Merlot

GRADO ALCOLICO

15,5%

ALTITUDINE E SUOLO

10 mt. s.l.m., suoli profondi, ben strutturati, sabbiosi-argillosi, poco calcarei.

ANDAMENTO ANNATA

Questa annata è stata caratterizzata da giornate calde, soleggiate e un clima stabile che si è protratto per tutta la stagione. Piogge abbondanti alla fine di agosto hanno interrotto il bel tempo, reintegrando le riserve idriche e dando sollievo alle piante, che hanno potuto fronteggiare al meglio le alte temperature. La maturazione delle uve è stata ottimale.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica aiutata da rimontaggi e délestage periodici, avviene in tini termo-controllati di acciaio inossidabile, a cui segue una macerazione sulle bucce di 21 giorni circa. Terminata la fermentazione malolattica il vino affina per 18 mesi in barriques di rovere francese, 70% legno nuovo e 30% di secondo passaggio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: bouquet complesso di macchia mediterranea e frutti rossi maturi. Degustazione: equilibrato, di bella struttura e dai tannini vellutati. Il Merlot, dona morbidezza e rotondità mentre il Cabernet Franc, conferisce struttura, spina dorsale e complessità aromatica per un equilibrio perfetto. Il finale è persistente ed invita al secondo sorso.

PUNTI CHIAVE

- Il nome Garzaia evoca il senso del luogo dove questo vino nasce: Bolgheri. Garzaia è infatti il luogo dove nidificano diverse specie di aironi.
- È il primo Bolgheri Superiore di Ruffino, interamente concepito dall'enologa Olga Fusari.

VOCE DELL'ENOLOGO

«Garzaia parla di eleganza, finezza e lascia emergere chiaramente l'appartenenza al territorio bolgherese.»

PRIMA ANNATA: 2023



RUFFINO
1877