



## GUADO DE' GEMOLI

Doc Bolgheri Superiore

**Uve:** 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Vigneti:** Le Grottine 1978, Felciaino 1986

**Prima annata:** 2000

**Composizione terreno:** medio impasto con scheletro alluvionale

**Produzione media/pianta:** 800 gr

**Sistema di allevamento:** cordone speronato/ archetto toscano

**Epoca vendemmia:** dalla terza decade di Settembre a metà Ottobre in funzione delle varietà

**Vinificazione:** con lieviti naturali in acciaio

**Affinamento:** 20 mesi in barriques di rovere francese di cui il 15% nuovo e la restante parte di secondo e terzo utilizzo

**Bottiglie prodotte:** circa 10.000

**Caratteristiche organolettiche:** vino di grande profondità cromatica, esprime in pieno le caratteristiche del territorio Bolgherese, eleganza, potenza e complessità sono le note distintive di questo vino capace di affinarsi per molto anni e migliorare il proprio bouquet organolettico in maniera costante nel corso degli anni, passando da un primo impatto di frutta rossa matura, vaniglia e spezie a note di estrema complessità quali liquirizia, tabacco, cedro e cannella. Il finale è deciso, dolce e di grande persistenza.



CHIAPPINI

VIGNAIOLI IN BOLGHERI