

CHIAPPINI



vignaiolo a Bolgheri



Felciaino

Doc Bolgheri Rosso

Uve: sangiovese 10%, merlot 40%, cabernet sauvignon 50%

Vigneti: Felciaino 1986, Felciaino 2001

Prima annata prodotta: 2000

Composizione terreno: medio impasto con scheletro alluvionale

Produzione media/pianta: 1000 gr

Sistema di allevamento: cordone speronato

Epoca vendemmia: metà settembre

Vinificazione: con lieviti naturali in acciaio

Affinamento: in barriques usate di rovere francese per almeno 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore rosso rubino intenso è dotato un quadro aromatico di grande frutto e piacevolezza, integrato da sentori di spezie che lo rendono complesso e variegato, dotato di ottima struttura è capace di evolversi nel tempo e affinarsi anche per alcuni anni migliorando notevolmente le proprie caratteristiche organolettiche.

Grape variety: 10% Sangiovese, 40% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Vineyards: Felciaino 1986, Felciaino 2001

First year of production: 2000

Soil composition: average texture with alluvial calcareous deposit

Average output per vine: 1000 g

Training system: horizontal spurred cordon

Harvest time: in the middle of September

Wine making: with natural raising agents in steel tank

Maturation: at least 12 months in used French oak barrels

Organoleptic features: intense ruby-red colour, a structure of great fruit and smoothness, with notes of spices providing it with complexity and diversity. An outstanding structure able to evolve gradually and to refine itself even over years, enhancing especially its characteristic olfactory qualities.