

CAMPO ALLA GIOSTRA

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Campo alla Giostra è ottenuto dalle uve di uno dei vigneti di Donna Olimpia 1898 sita in Bolgheri (LI), posto sulla fascia costiera del Mare Tirreno, adagiato su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 50hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a fine settembre per favorire al massimo il potenziale fruttato dell'uva. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox



a temperatura controllata, a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, per poi proseguire a cappello sommerso così da favorire l'estrazione del colore e degli aromi, prolungando la macerazione per una decina di giorni.

La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

L'affinamento è di 18 mesi in carati di rovere francese (50% nuovi, 50% di un anno) e di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rubino molto intenso e vivo con evidenti riflessi violacei. Olfatto netto e ampio con note di mora, ribes, leggero peperone maturo, cacao e liquirizia; gusto pieno, armonico, caldo e al contempo sapido, con finale persistente e leggere note di confettura di frutti rossi.

ORIGINE DEL NOME

Il nome Campo alla Giostra "dei cavalli" è in onore del 20° genetiaco di Varenne, nato nel 1995, che fu allevato da Dubois nelle scuderie della Tenuta.

