

PIETRA NOVA



Renzo

Bolgheri Superiore DOC

Nome del vino:

Renzo

Wine name:

Renzo

Denominazione:

Bolgheri DOC

Denomination:

Bolgheri DOC

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Grapes:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Zona di Produzione:

Castagneto Carducci (area di produzione Bolgheri DOC)

Production zone:

Castagneto Carducci (production area Bolgheri DOC)

Clima:

clima mediterraneo, microclima caratterizzato dalla vicinanza del mare e della protezione a est delle colline dei Monti Metalliferi, da inverni miti, estati calde, asciutte e ventilate grazie alle brezze marine

Climate:

Mediterranean climate, microclimate characterized by the proximity of the sea and shielded by the metal-bearing hills, mild winters, hot and dry summers, ventilated by the sea breeze

Terreno:

terreni sciolti, profondi, ghiaiosi e ben drenati

Soil:

loose, deep, gravelly and well-drained soil

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro allevati a cordone speronato e guyot

Planting density:

5.500 vines per hectare trained by the spurred cordon and guyot

Età media delle viti:

impianti del 2000

Average age of the vines:

plantings of the year 2000

Resa per ettaro:

55q/Ha di uva

Yield per hectare:

55q/Ha di uva

Vinificazione:

vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in tanks di acciaio inox a temperatura controllata (T°=28°C) Fermentazione malolattica in barriques francesi di 1° e 2° passaggio

Vinification:

grape selection during manual harvest. The alcoholic fermentation takes place in stain steel tanks with controlled temperature (T°=28°C) The malolactic fermentation takes place french barriques of 1ST and 2ND wine

Affinamento:

18 mesi in barriques francesi di 1° e 2° passaggio e 12 mesi in bottiglia

Aging:

18 months in french barriques of 1ND and 2RD wine and 12 months in bottle

Produzione:

4.000 bottiglie 75 cl
250 bottiglie magnum 150 cl

Production:

4.000 bottles 75 cl
250 magnum bottles 150 cl