



GIORGIO BARTHOLOMÄUS 2012

Giorgio Bartholomäus è frutto di un'accurata selezione di sole uve Merlot che crescono su un altopiano a 200 m.s.l.m. È uno dei pochi monovitigni prodotti nella zona di Bolgheri.

L'invecchiamento e le particolari qualità sensoriali danno vita a un vino elegante e di grande personalità, ampio, intenso e con tannini vellutati.

COMPOSIZIONE

Merlot 100%

VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, provengono da un vigneto dell'azienda che si trova a un'altitudine di 200 m s.l.m. La fermentazione e la macerazione a contatto con le bucce sono avvenute in serbatoi di acciaio troncoconici per circa 28-30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28/30° C. Il vino è stato trasferito in barrique da 225 l di rovere francese (Allier e Tronçais) in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto per 20 mesi in barrique e successivamente per almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato.

TERROIR

Altitudine: 80/100 M. SLM

Posizione Vigneti: OVEST

Densità d'impianto: 6500 VITI/HA

Resa per ettaro: 90 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

L'inverno 2012 è stato particolarmente lungo e rigido con occasionali nevicate e temperature inferiori a 0°C per oltre 10 giorni a Febbraio. È seguita una primavera mite nelle temperature e nelle precipitazioni che non hanno causato problemi di attacchi di peronospora ed oidio. Dal mese di Giugno le temperature si sono rialzate notevolmente rispetto all'anno precedente, arrivando ad una media stagionale di circa 24°C che hanno ben favorito lo sviluppo delle piante ed una buona allegagione.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi con grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno favorito lo sviluppo dei profumi oltre alle caratteristiche polifenoliche dell'uva.

La vendemmia è iniziata con largo anticipo il 27 di Agosto ed è terminata il 5 di ottobre.