



RUIT HORA 2014

Bolgheri Ross D.O.C.

UVAGGIO: 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Syrah.

IL CLIMA: L'annata 2014 rimarrà a lungo nella memoria dei produttori. Inverno mite e piovoso, seguito da una primavera asciutta e calda, ha garantito un'equilibrata crescita vegetativa con fioritura regolare e sviluppo omogeneo dei grappoli. Inizio estate nella norma, ma a seguire un Agosto piovoso e freddo con condizioni climaticamente difficili per la maturazione dell'uva e la sua salubrità. Solo un meticoloso lavoro in vigna, come un'accurata sfogliatura per un miglior arieggiamento dei grappoli, ha permesso alle uve di arrivare sane a settembre e ottobre. I primi due mesi d'autunno sono stati climaticamente perfetti, con tempo soleggiato e asciutto. Nel 2014, più che in altre annate è stata fondamentale la selezione dei grappoli, operando sia in vigna eseguendo anche due passaggi di vendemmia, sia in cantina al tavolo di cernita, garantendo l'avvio alla fermentazione dei soli grappoli perfettamente maturi e sani. Un'estate fresca come quella del 2014 non poteva non portare a ricordare questo millesimo come una delle vendemmie più lunghe della storia di Bolgheri.

VINIFICAZIONE: La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre per le uve merlot, per poi concludersi il 15 di ottobre con la nostra varietà più tardiva, il cabernet sauvignon. Le uve sono state selezionate durante la raccolta manuale e poste in cassette da 12 kg. Un'attenta selezione delle uve al tavolo di cernita precede la pigia-diraspatura (separazione degli acini dai raspi e successiva pigiatura). L'uva pigiata viene posta in vasi vinari di fermentazione in acciaio inox dove ha inizio la fermentazione alcolica, avviata da lieviti, che si protrae per una decina di giorni. Alla fine di questo processo che porta la trasformazione del mosto dell'uva in vino, si realizza il blend finale. Il vino matura per 24 mesi in barriques di rovere francese ed affina per ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di iniziarne la commercializzazione.

DISPONIBILITÀ: Sono stati prodotti 78.300 litri. Ruit Hora 2014 è in vendita da maggio 2017 ed è disponibile sia nel formato da 0,75 l che da 1,5 l (magnum).

NOTE DESCRITTIVE: Ruit Hora rispecchia in pieno le caratteristiche dell'annata 2014 che con un'estate fredda e un autunno mite ed asciutto è stato possibile ottenere vini di qualità fine, mai opulenti. Colore rubino di media intensità. Note fruttate fresche si alternano a sentori finemente speziati. In bocca si presenta armonico, di medio corpo, con tannini fini e setosi. Vino di grande morbidezza con finale pulito.