Harte 2022

DOC Bolgheri
Rosso Superiore



ENOLOGO

Eric Boissenot,
Emiliano Falsini

AGRONOMO

Stefano Galbiati

COLLABORAZIONI AGRONOMICHE

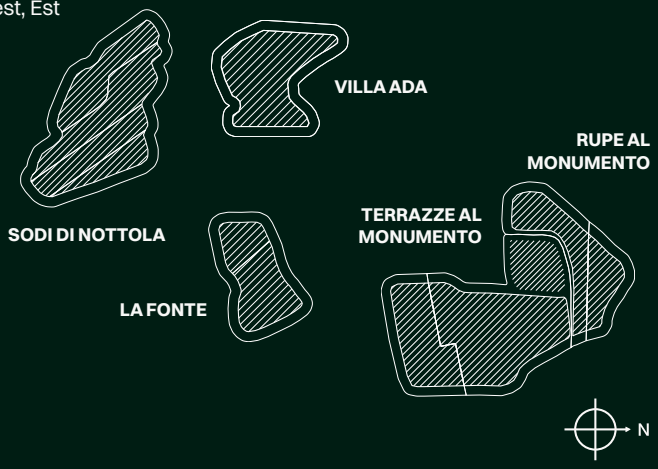
Vitenova

14% vol.

40%	40%	20%
Cabernet Franc	Merlot	Cabernet Sauvignon

ESPOSIZIONE

Nord, Nord-est, Est



FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

PERCENTUALE VARIETÀ CLIMAT

70,1%	18,8%	11,2%
Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Merlot

CLONI E PORTAINNESTI

Cabernet Franc
214/Fercal; 214-327/Gravesac; 678/110R

Cabernet Sauvignon
169-412-191/Gravesac 264; 412/Fercal 242

Merlot
343/Gravesac; 347-181/420A; 181/Fercal

MATRICE GEOLOGICA ED ERA GEOLOGICA

Matrice di scheletro costituita da macigno, pietraforte, flysch di Ottone Monteverdi, galestro e marne calcaree.



pH Alcalino

MINERALI Marne calcaree 37,3 %

DATI ULTERIORI

L'esposizione e la brezza marina aiutano e favoriscono lo sviluppo aromatico limitando il rischio di colpi di calore e la concentrazione degli acini. Il ph alcalino e la presenza significativa di carbonato di calcio / calcare attivo favoriscono elevata mineralità.

Gestione agronomica

METODO DI POTATURA

Simonit & Sirch, che mira a prolungare il ciclo di vita e la produttività della pianta effettuando piccoli tagli e garantendo la continuità del flusso linfatico.

SOVESCI Non effettuati

TEMPI DI POTATURA

Gennaio
Febbraio
/2022

Vendemmia

La vendemmia è stata effettuata manualmente con selezione in campo in cassette da 15 kg a partire dal 06 settembre 2022.

DATA DI FINE VENDEMMIA 11 ottobre 2022

CLIMAT Torre di Donoratico

Vinificazione

Una volta selezionati in campo i grappoli arrivano in cantina dove ha inizio il processo di lavorazione separato per lieux-dits e varietà, al fine di permettere la massima espressione delle uve di ciascun vigneto.

Deposti su un tavolo vibrante vengono nuovamente selezionati e trasportati all'interno della diraspatrice che, correttamente calibrata, permette il passaggio alla fase successiva solo degli acini idonei.

Le bacche selezionate giungono per caduta all'interno di serbatoi troncoconici per avviarsi alla fase di fermentazione.

TEMPERATURA DI VINIFICAZIONE

25°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

Il processo di fermentazione ha avuto una durata di 10 giorni ed è avvenuto in vasche tronco-coniche di cemento a temperatura controllata.

GIORNI DI INFUSIONE

12 giorni a partire dalla fine della fermentazione.

LIEVITI INDIGENI

La tecnica del **Pied de Cuve** utilizzata prevede l'inoculo con porzioni di mosto già in attiva fermentazione realizzato con grappoli derivanti da lieux-dits destinati ad Harte. Lo scopo è quello di favorire i lieviti con le migliori caratteristiche enologiche ed escludere quelli responsabili di alterazione.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Una volta completata la fermentazione, il vino è posto in barrique per il 60% nuove, per il 40% di 2° e 3° passaggio. Qui viene avviata la fermentazione malolattica mediante la quale l'acido malico, naturalmente presente nel vino, viene trasformato in acido lattico ad opera dei batteri lattici, donando al vino un gusto più morbido.
La fermentazione malolattica è durata **30 giorni**.

AFFINAMENTO

Custodito in un ambiente a temperatura e umidità controllata, il vino inizia il suo affinamento per un periodo di **12 mesi in barrique**. Durante questo periodo il vino non subisce ulteriori interventi se non controlli periodici volti a garantire la salubrità del prodotto escludendo la proliferazione di batteri e mantenendo integra la ricchezza gustativa del vino.

IMBOTTIGLIAMENTO

L'imbottigliamento è avvenuto in data **25.06.2024**.

TAPPO

Abbiamo utilizzato tappi in sughero di alta qualità analizzati e convalidati singolarmente tramite una tecnologia all'avanguardia di gascromatografia al fine di escludere la presenza di **TCA** (Tricloroanisolo).

AMORIM CORK

NATURITY®

-2,6 tCO_2

CARBON FOOTPRINT NEGATIVO

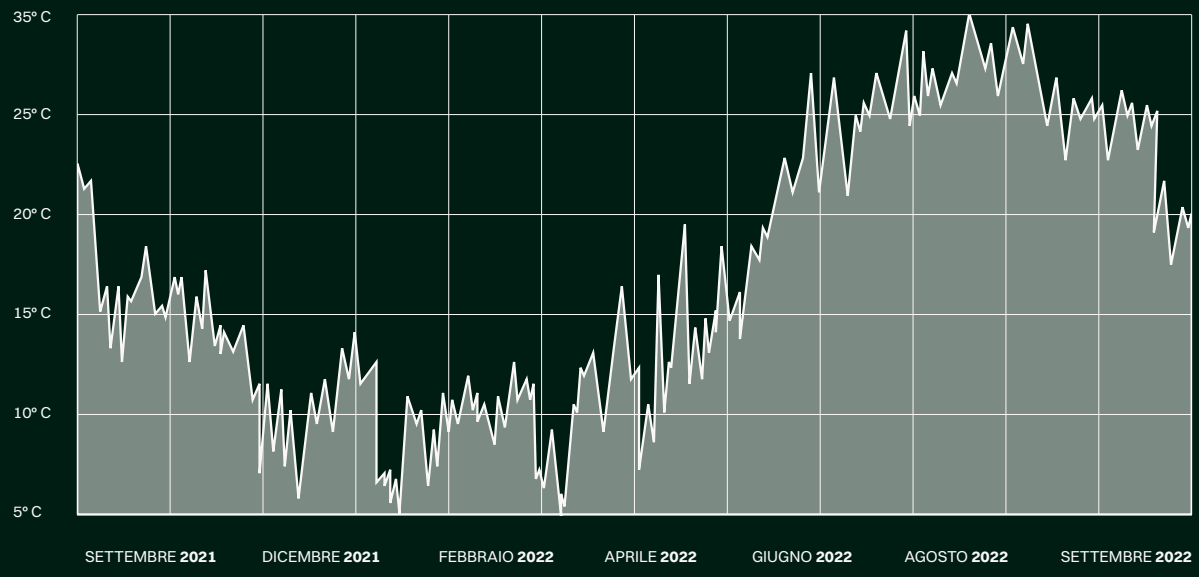
ISO14067, APCER

CERTIFICAZIONE

TEMPO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Una volta imbottigliato il vino ha riposato in cantina per 12 mesi prima di essere commercializzato.

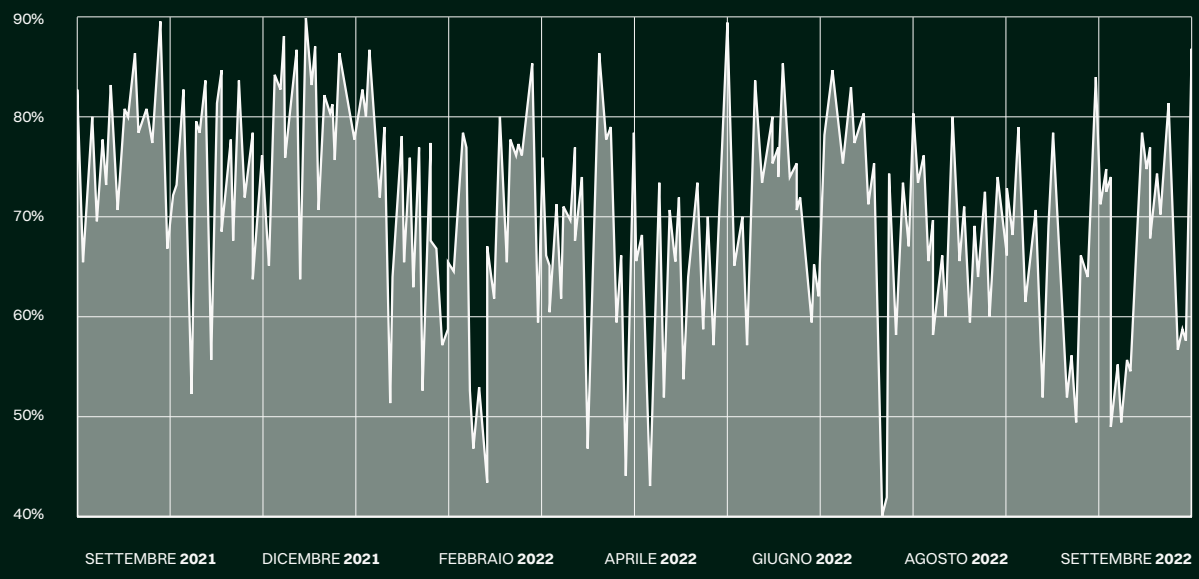
TEMPERATURA ARIA **MASSIME E MINIME**



La 2022 è stata un'annata estrema e asciutta, ma sorprendentemente equilibrata.

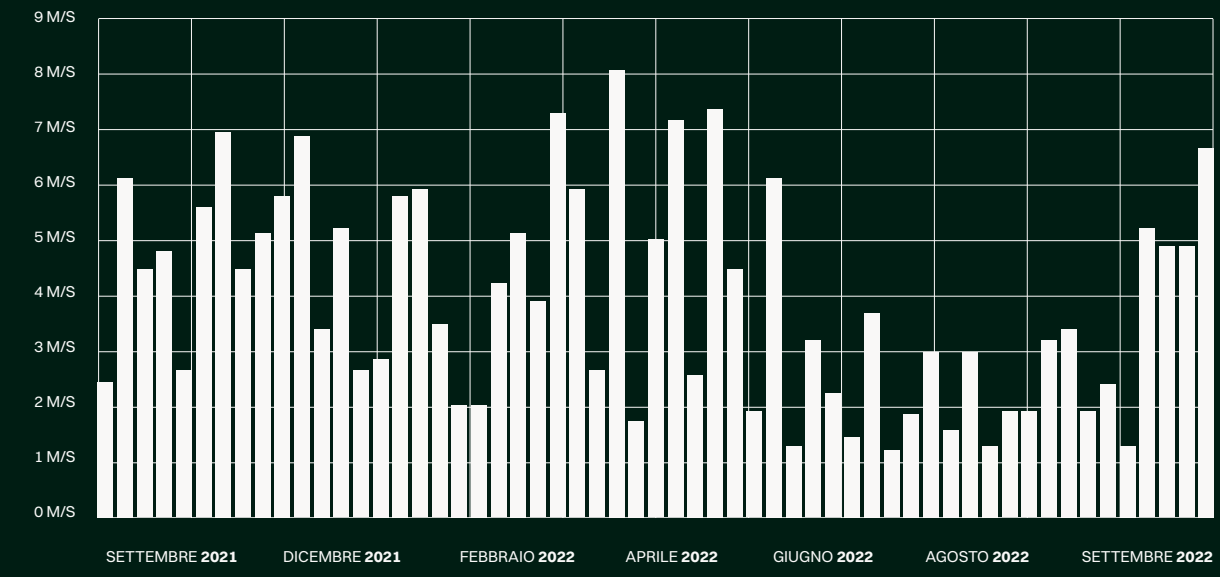
Temperatura: Temperature superiori alla media per tutta la stagione: massime abbondantemente sopra le medie storiche già da febbraio e marzo, con una primavera anticipata.

UMIDITÀ ARIA **MASSIME E MINIME**



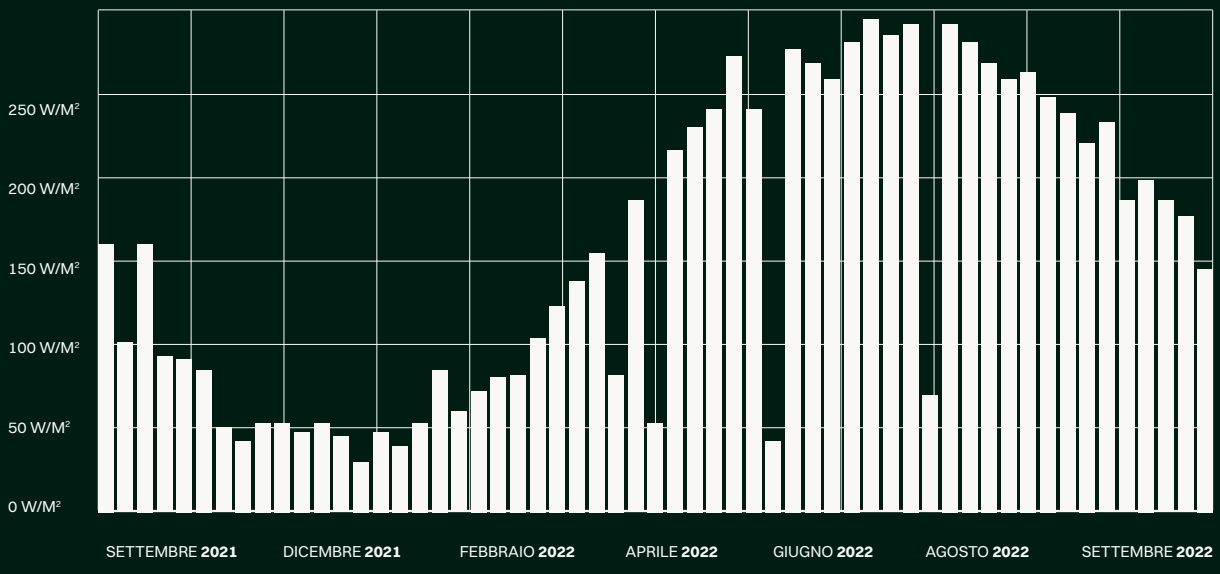
Pioggia: L'annata si è caratterizzata per una forte siccità: meno di 200 mm di pioggia tra gennaio e la vendemmia, seguiti da oltre 600 mm nel solo autunno. Lo stress idrico ha causato un blocco della maturazione e una ripresa della stessa dopo le prime piogge di settembre.

RAFFICA VENTO **MASSIME E MINIME**



Vento: I venti termici diurni e la protezione naturale dallo scirocco hanno permesso una gestione del vigneto non interventista. Nessuna defogliazione, cimatura o diradamento. Le piante si sono autoregolate mantenendo un equilibrio vegeto-produttivo spontaneo.

RADIAZIONE SOLARE **MASSIME E MINIME**



Radiazione: l'annata ha registrato una radiazione solare molto elevata, elemento fondamentale per garantire la sintesi zuccherina e fenolica in condizioni di scarsissima disponibilità idrica.

DEGUSTAZIONE

L'eleganza cromatica di Harte 2022 danza grazie ad una **brillantezza estrema** e ad una **rara fluidità**, complice un'annata complessa, che ha visto le piante isolarsi in virtù della siccità, elargendo grappoli spargoli, acini dalla buccia sottile e **grande vitalità**.

Passando il naso sul calice si viene coinvolti da una contrazione involontaria dei muscoli alla base della lingua e delle guance interne più prossime alla gola, ciò è scaturito dalla percezione arcigna, aspra, della prima olfatazione, portando ad un sorriso il volto del degustatore, come quando per errore si morde la parte bianca del pompelmo rosa.
Guidano infatti il profumo note di arancia sanguinella, di melagrana, di caramella al lampone, alle quali si aggiungono in sequenza: lievi note di peonia, note boschive di felce ed un linfatico che ne enfatizza l'energia.

Palato vibrante solcato da un tannino estremamente sottile, dalla trama fitta, più vincolato alla percezione della **tensione agrumata** che alla ruvidità del Cabernet, frutto dell'altitudine dei vigneti e dei suoli scistosi. La firma gustativa è come sempre il sorso di stupefacente nitore che non indugia nell'elettrizzare il palato con una **vivida acidità**, un connubio di sole e venti freschi di mare che lasciano il ricordo nel degustatore di foresta e di mediterraneità.





