Harte 2023

DOC Bolgheri
Rosso Superiore



ENOLOGO

Eric Boissenot,
Emiliano Falsini

AGRONOMO

Stefano Galbiati

COLLABORAZIONI AGRONOMICHE

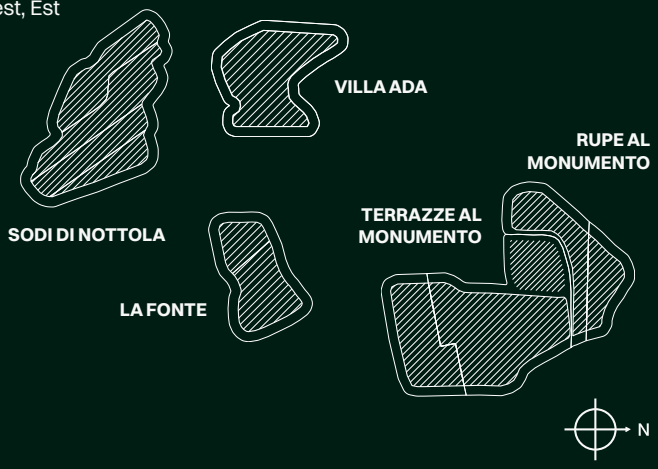
Vitenova

14,5% vol.

38%	32%	30%
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.

TEMPI DI POTATURA

Gennaio /2023

SOVESCI Non effettuati

Vendemmia

La vendemmia è stata effettuata manualmente con selezione in campo in cassette da 15 kg a partire dal 28 Settembre 2023.

DATA DI FINE VENDEMMIA 7 ottobre 2023

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

24°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

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

GIORNI DI INFUSIONE

14 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 **25 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 **21.05.2025**.

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

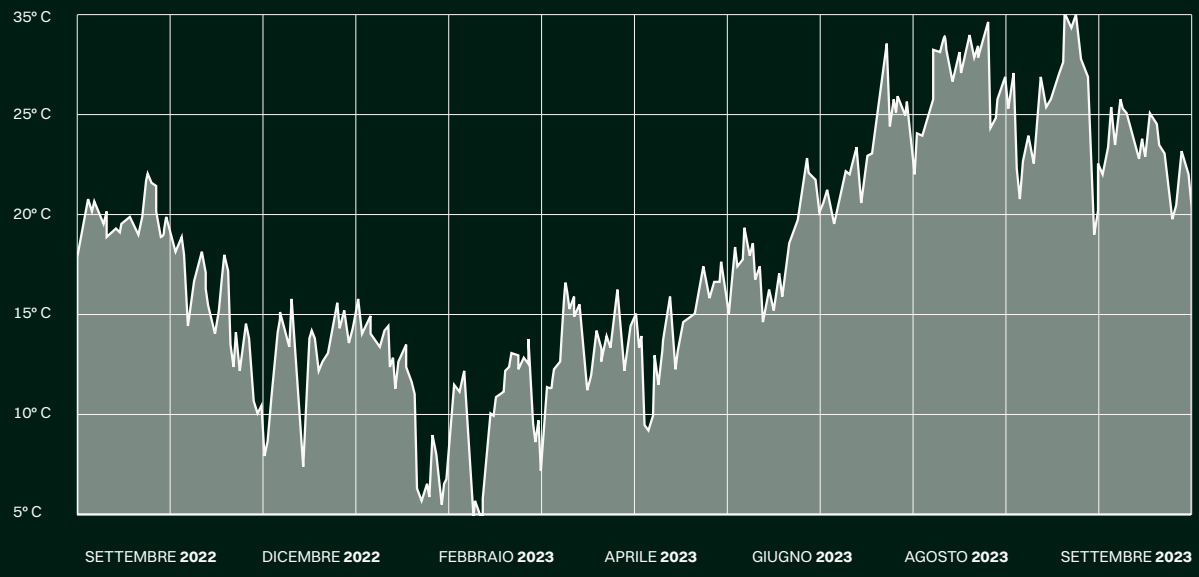
ISO14067, APCER

CERTIFICAZIONE

TEMPO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

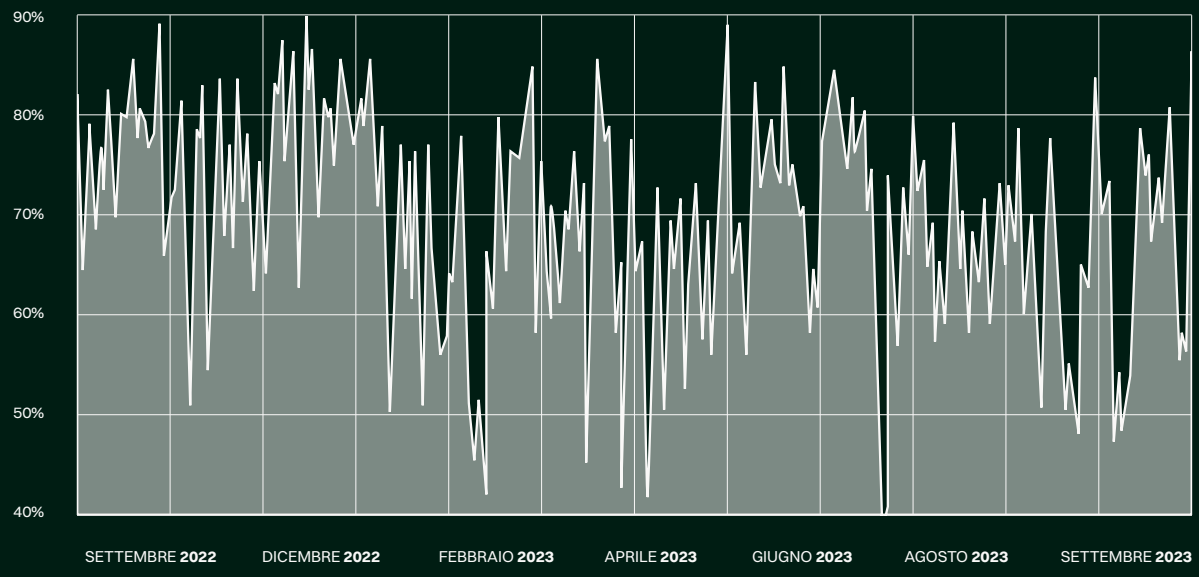
Una volta imbottigliato il vino ha riposato in cantina per 11 mesi prima di essere commercializzato.

TEMPERATURA ARIA **MASSIME E MINIME**



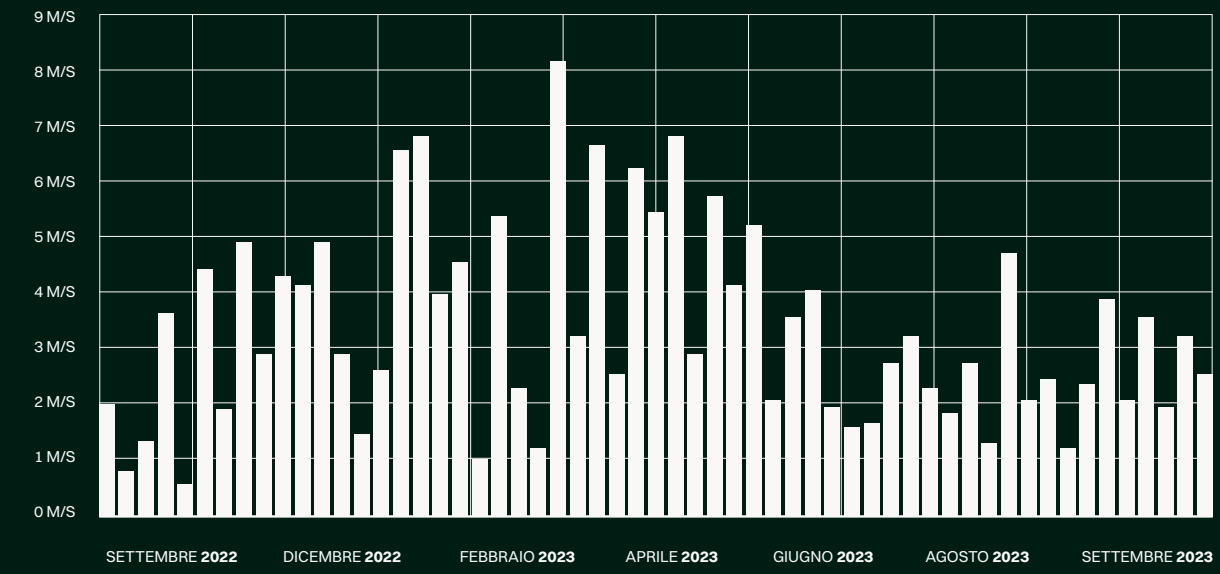
L'annata è stata segnata da un inverno mite, che ha anticipato il germogliamento intorno al 20 marzo, e da un'estate con picchi oltre i 35 °C che hanno favorito la maturazione delle uve. Il finale di stagione, soleggiato e con notti fresche tipiche della zona, ha sostenuto l'equilibrio finale delle maturazioni.

UMIDITÀ ARIA **MASSIME E MINIME**



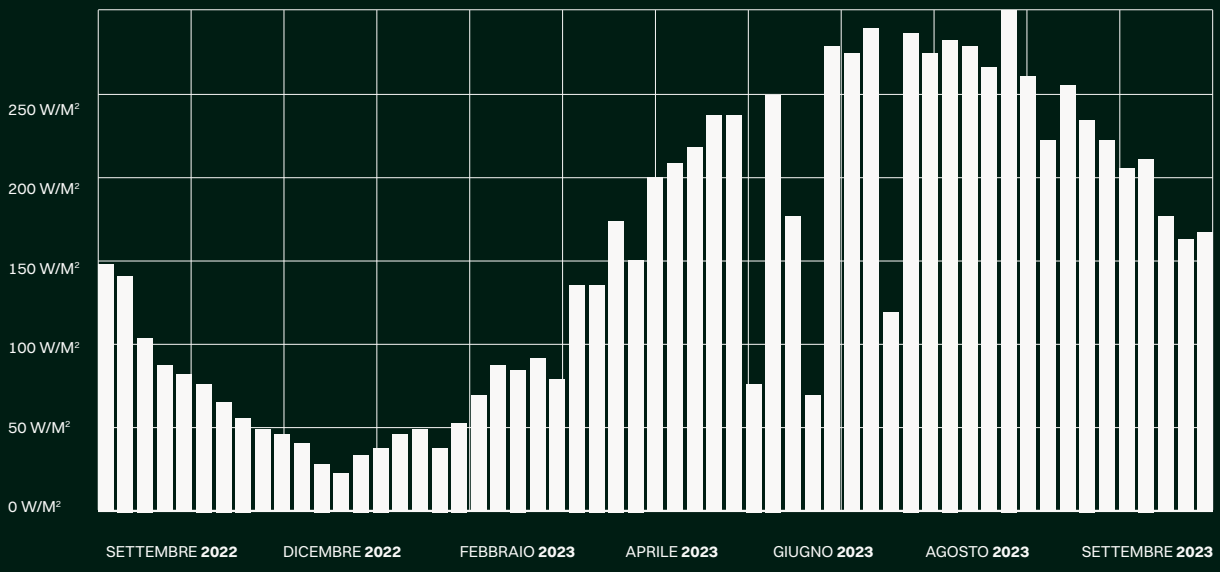
Un inverno poco piovoso ha favorito un germogliamento anticipato. Le piogge primaverili hanno ricaricato le riserve idriche, richiedendo però una gestione attenta del vigneto. A maggio, le precipitazioni incessanti seguite alla fioritura precoce hanno imposto una razionalizzazione dei carichi produttivi. L'estate, più equilibrata rispetto alla precedente, ha ristabilito i processi di accumulo e sintesi fenolica.

RAFFICA VENTO **MASSIME E MINIME**



Nel 2023 le brezze marine provenienti dal Tirreno, costanti e regolari, hanno rinfrescato i vigneti nei mesi più caldi, contenendo l'umidità e limitando il rischio di malattie fungine. La ventilazione continua ha favorito un buon equilibrio vegeto-produttivo e una maturazione tecnologica e fenolica regolare delle uve.

RADIAZIONE SOLARE **MASSIME E MINIME**



Le numerose giornate soleggiate, soprattutto nei mesi chiave della stagione vegetativa, hanno garantito livelli sostenuti di radiazione ai nostri vigneti, favorendo l'accumulo zuccherino negli acini e lo sviluppo aromatico dei vini.

DEGUSTAZIONE

Harte 2023 inaugura il bouquet con un **richiamo di cola netto e inatteso**, subito attraversato da una speziatura sottile e vaporosa. Il profumo avanza per apparizioni: **timo e sandalo** si accendono dentro una spezia densa ma quasi frizzante; poi il registro cambia e lascia affiorare il **geranio**, altri fiori rossi e un soffio pulito di **lavanda e sapone di Marsiglia**. Sul fondo, la cenere fredda di un camino spento lascia una scia scura, insieme a lievi ritorni di anice, cioccolato acidulo e caramella d'orzo.

Il frutto è giocoso e slanciato. La **mora** porta con sé il rovo: non soltanto la dolcezza della polpa, dunque, ma quel **tratto aspro e selvatico** che è ormai un timbro di Harte. Al palato la trama è sottile, incalzata da un asse acido-sapido vibrante e profondamente saporito. Il vino è contemporaneamente succoso e morbido, energico e disinvolto: potenza senza peso, profondità senza gravità. La sua golosità nasce proprio dal contrasto fra la morbidezza del frutto e la nervatura tesa che lo attraversa.





