Hortense 2022

DOC Bolgheri
Rosso Superiore



ENOLOGO

Eric Boissenot,
Emiliano Falsini

AGRONOMO

Stefano Galbiati

COLLABORAZIONI AGRONOMICHE

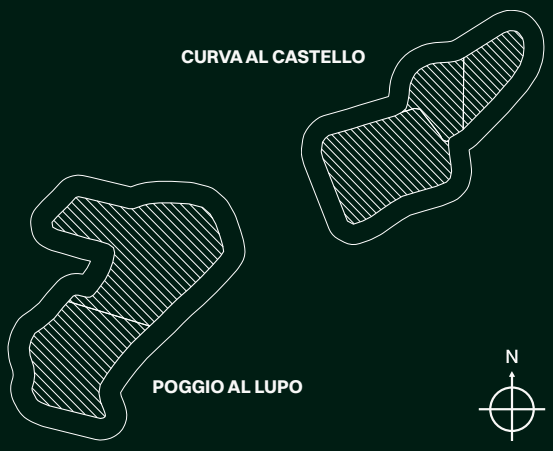
Vitenova

14% vol.

54%	42%	4%
Cabernet Franc	Merlot	Cabernet Sauvignon

ESPOSIZIONE

Nord, Nord-est, Est



FORMA DI ALLEVAMENTO Alberello e Guyot

PERCENTUALE VARIETÀ CLIMAT

51,1%	47,1%	1,8%
Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Merlot

CLONI E PORTAINNESTI

Cabernet Franc **214/Gravesac**;
Cabernet Sauvignon **169-412/420A**;
Merlot **347/420A**.

MATRICE GEOLOGICA ED ERA GEOLOGICA

Rioliti vulcaniche
con intrusioni di mica
e biotite, graniti, skarn
e tracce basaltiche.



pH Alcalino

DATI ULTERIORI

L'altitudine e l'influenza del mare favoriscono mineralità, sapidità e freschezza aromatica.

Gestione agronomica

METODO DI POTATURA

Il metodo di potatura per il lieux dit Curva al Castello è a **Guyot - Simonit & Sirch**, un metodo che mira a prolungare il ciclo di vita e la produttività della pianta effettuando piccoli tagli e garantendo la continuità del flusso linfatico.
Il metodo di potatura per il lieux dit Poggio al Lupo è ad Alberello, un metodo che prevede il taglio a sperone del capo a frutto della stagione precedente e l'utilizzo del tralcio più robusto del vecchio sperone come nuovo capo a frutto. Questa forma di allevamento garantisce alla pianta maggiore resistenza anche in condizioni climatiche più estreme. La ridotta lunghezza del tronco, di circa 15 cm, favorisce una rapida ed equilibrata distribuzione della linfa.

TEMPI DI POTATURA

Gennaio
Febbraio
/2022

SOVESCI Non effettuati

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 Monte Gabbro

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.
È questo il momento dell'ultimo controllo manuale eseguito da mani esperte le quali scartano gli acini non integri sopra al tavolo di cernita.

Le bacche selezionate giungono per caduta all'interno di vasche tronco-coniche di cemento 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 e umidità controllate.

GIORNI DI INFUSIONE

21 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. 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 controllate, 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 **27.06.2024**.

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

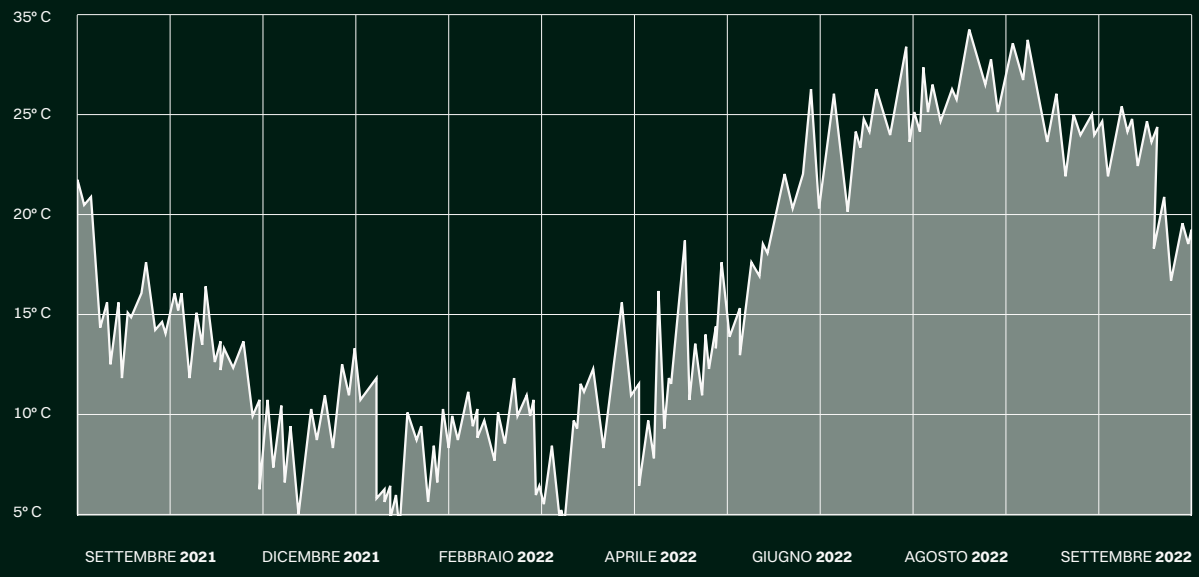
ISO14067, APCER

CERTIFICAZIONE

TEMPO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

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

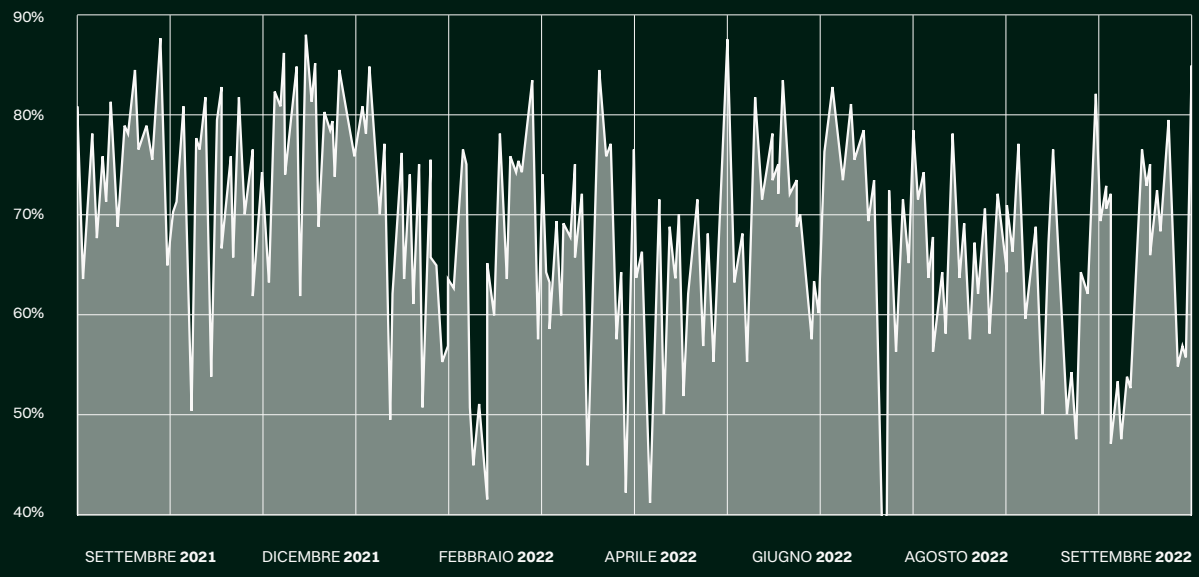
TEMPERATURA ARIA **MASSIME E MINIME**



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

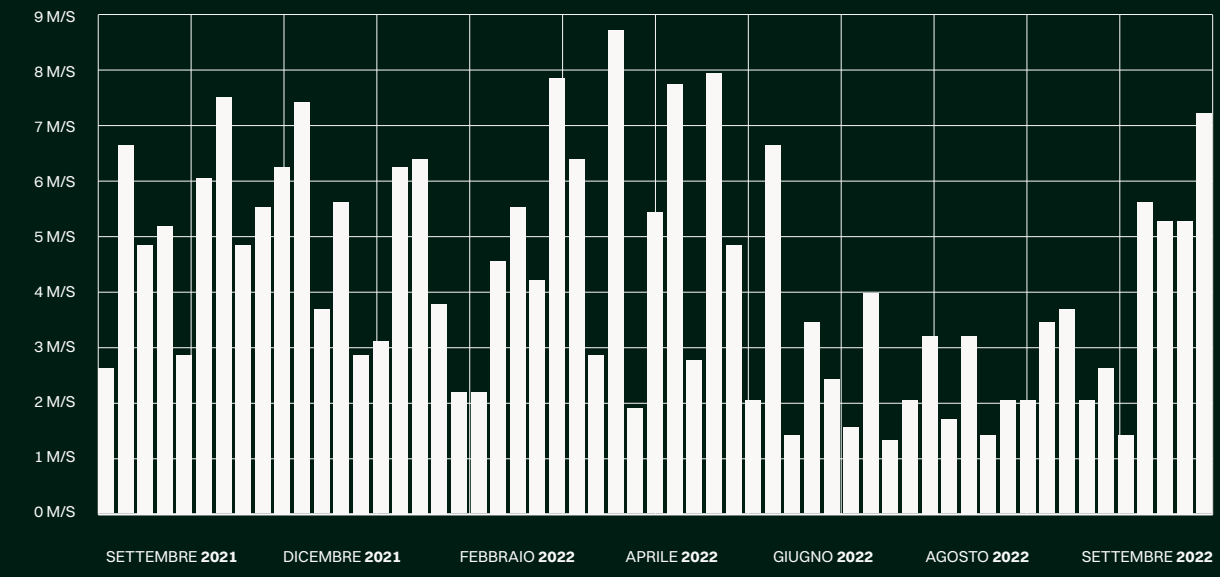
Temperatura: Temperature superiori alla media per tutta la stagione: massime abbondantemente sopra le medie storiche già da febbraio e marzo, con una primavera anticipata.

UMIDITÀ ARIA **MASSIME E MINIME**



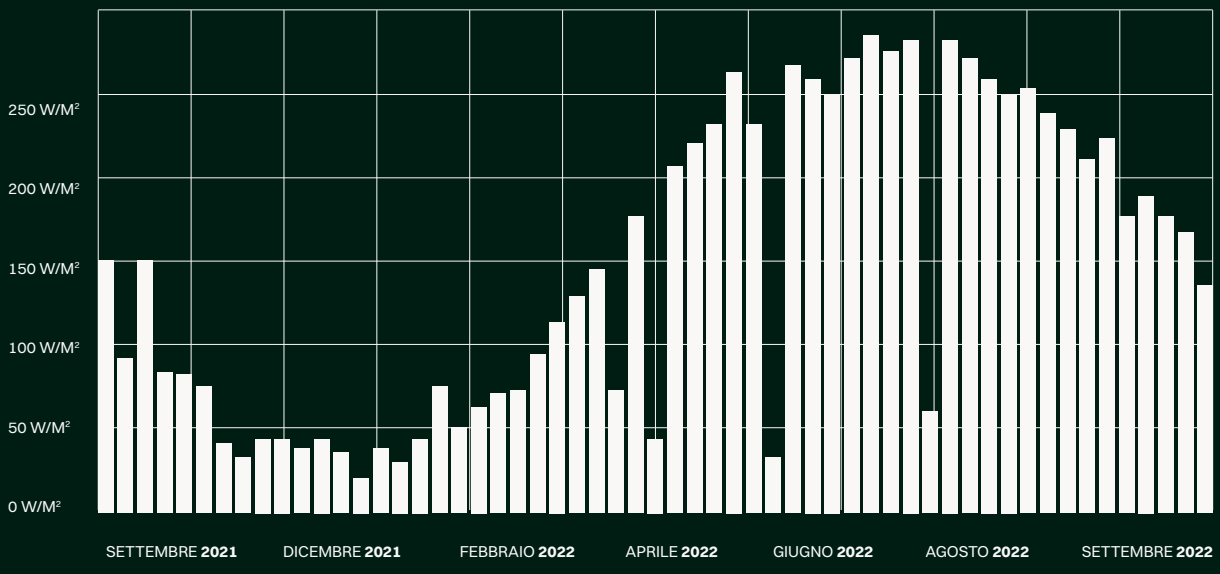
Pioggia: L'annata si è caratterizzata per una forte siccità: meno di 200 mm di pioggia tra gennaio e la vendemmia, seguiti da oltre 600 mm nel solo autunno. Lo stress idrico ha causato un blocco della maturazione e una ripresa della stessa dopo le prime piogge di settembre.

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

Hortense 2022 si muove nel calice con **discrezione e grazia, calmo, palesa sicurezza, misura e profondità**. Sulle vigne con suoli di matrice vulcanica la 2022 ha regalato frutti di grande equilibrio. Il vino che ne scaturisce è un raro esempio di **scorrevolezza materica**. Incurante dello stile che il grande vino di Bolgheri ha imposto all'immaginario collettivo si approccia al calice con stupenda vitalità e leggiadria, lasciando emergere sulle prime note immagini di muri di pietra caldi di sole, da cui spuntano piante di cappero dall'inconfondibile nota mediterranea, insieme ad alloro ed elicriso.

L'aromaticità ha una forma elicoidale, quasi ipnotica, che alterna chiaroscuri: dal fondo balsamico affiorano bacche selvatiche, ribes rossi maturi, spezie d'oriente e tracce acide di arabica etiope. Un profumo denso di contrasti. Al palato il vino trae energia da uno slancio iniziale di tensione gustativa.

La struttura è solida ma non opprimente, guidata da una trama tannica estremamente fusa nella **nota di gusto mediterranea**, che costituisce l'architettura invisibile che sorregge la struttura del sorso. Il secondo sorso cambia la prospettiva, come un paesaggio visto da un altro versante: la trama si fa più succosa, emergono suggestioni di tamarindo, di ruta, dello iodato marino spinto dal vento del corridoio tirrenico. Si licenzia con una scenografica apertura finale dove il cappero ritorna, ma ora come firma, quasi una cifra stilistica, unendosi ad una sapidità profonda che dinamizza il sorso allungandolo, sia nel gusto che nella memoria.





