Hortense 2023

DOC Bolgheri
Rosso Superiore



ENOLOGO

Eric Boissenot,
Emiliano Falsini

AGRONOMO

Stefano Galbiati

COLLABORAZIONI AGRONOMICHE

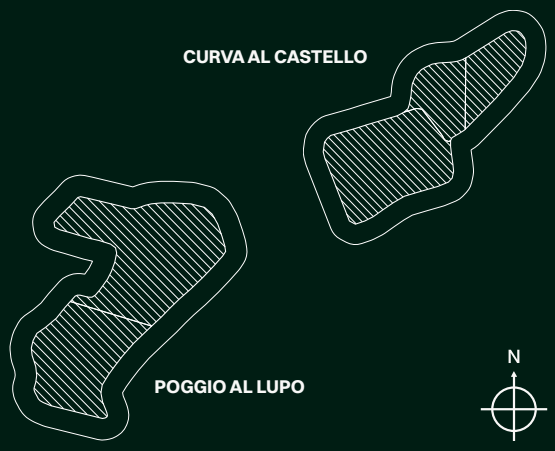
Vitenova

14,5% vol.

58%	39%	3%
Cabernet Franc	Merlot	Cabernet Sauvignon

ESPOSIZIONE

Nord, Nord-est



FORMA DI ALLEVAMENTO Alberello e Guyot

PERCENTUALE VARIETÀ CLIMAT

52,9%	47,1%	1%
Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Merlot

CLONI E PORTAINNESTI

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

MATRICE GEOLOGICA ED ERA GEOLOGICA

Rioliti vulcaniche
con intrusioni di mica
e biotite, gabbro, 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 /2023

SOVESCI Non effettuati

Vendemmia

La vendemmia dei Cabernet è iniziata il 30 settembre 2023. Raccolta manuale, con selezione in campo e conferimento in cassette da 15 kg.

DATA DI FINE VENDEMMIA PER I CABERNET 4 ottobre 2023

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 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 **16.06.2025**.

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

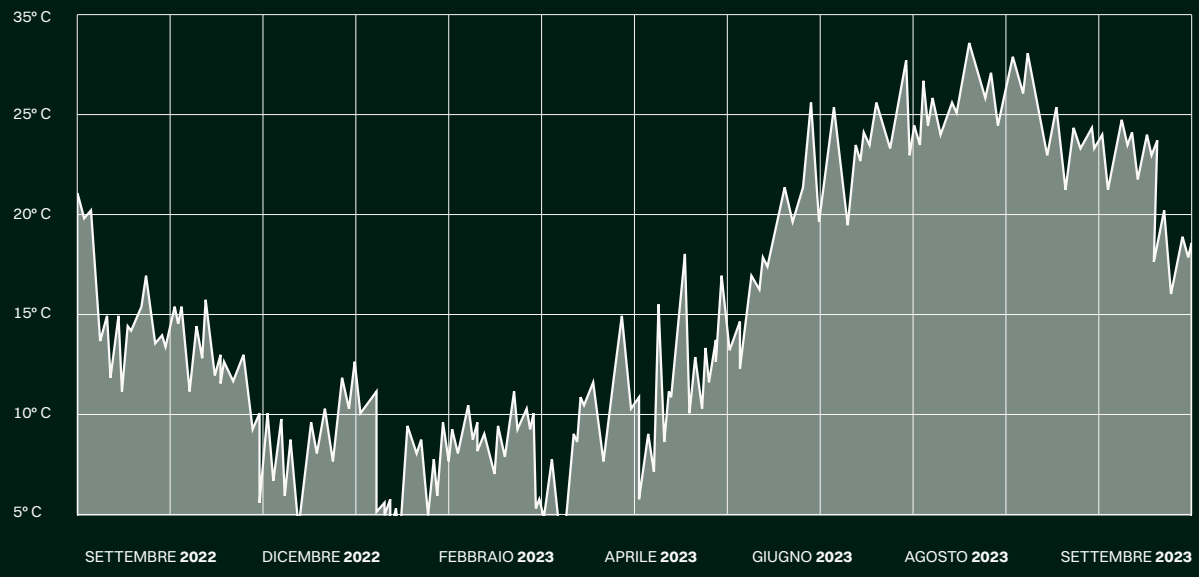
ISO14067, APCER

CERTIFICAZIONE

TEMPO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

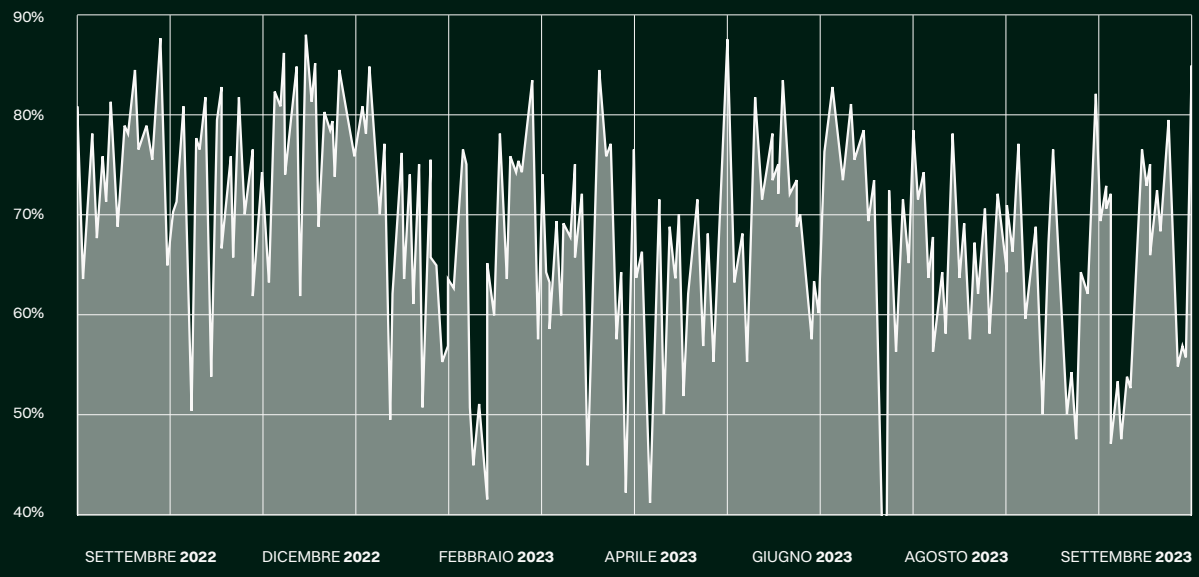
Una volta imbottigliato il vino ha riposato in cantina per **12 mesi** prima di essere commercializzato.

TEMPERATURA ARIA **MASSIME E MINIME**



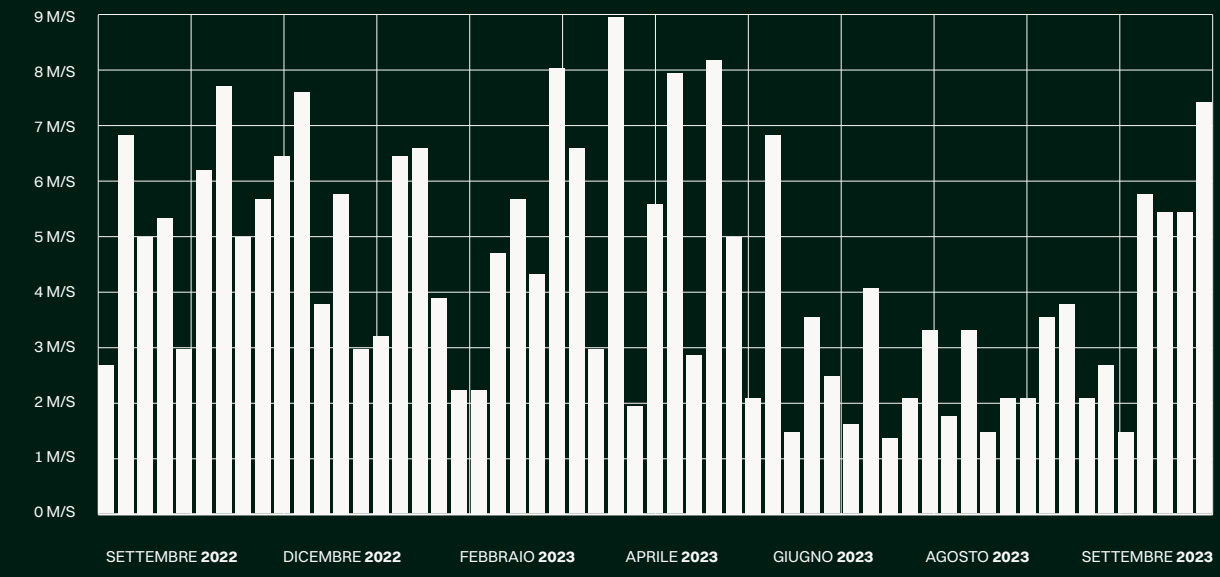
L'annata è stata segnata da un inverno mite, che ha anticipato il germogliamento intorno al 20 marzo, e da un'estate con picchi oltre i 35 °C che hanno favorito la maturazione delle uve. Il finale di stagione, soleggiato e con notti fresche tipiche della zona, ha sostenuto l'equilibrio finale delle maturazioni.

UMIDITÀ ARIA **MASSIME E MINIME**



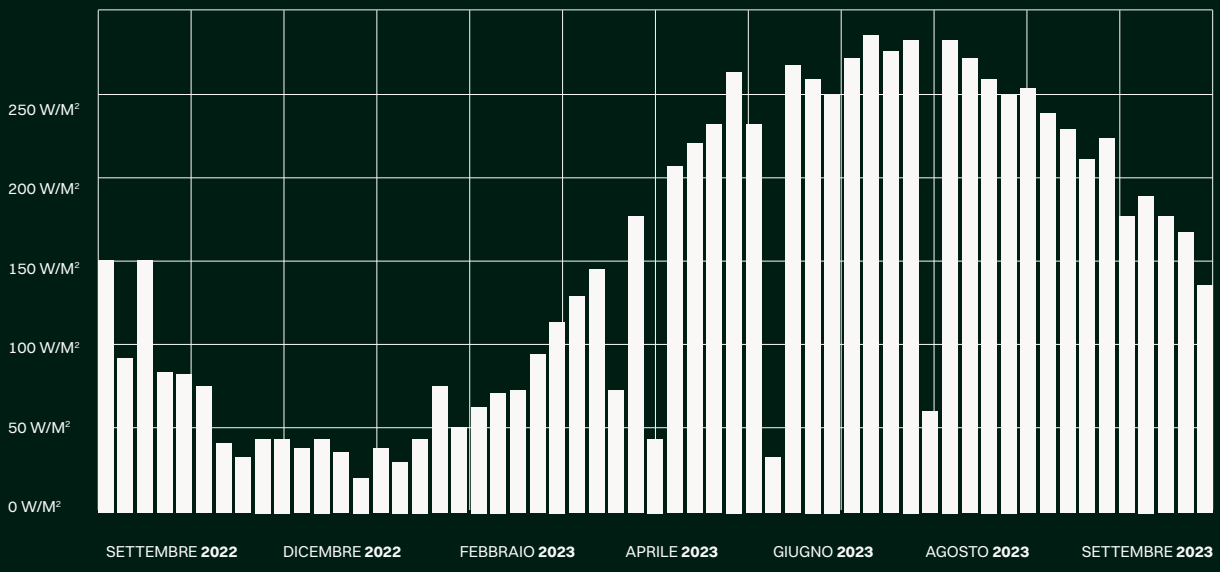
Un inverno poco piovoso ha favorito un germogliamento anticipato. Le piogge primaverili hanno ricaricato le riserve idriche, richiedendo però una gestione attenta del vigneto. A maggio, le precipitazioni incessanti seguite alla fioritura precoce hanno imposto una razionalizzazione dei carichi produttivi. 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

Già nel colore e nella fluidità con cui si muove nel calice, Hortense 2023 lascia presagire un vino di animo e leggiadria, lontano da qualsiasi esibizione di materia.
Corteccia, macchia mediterranea e radici non si dispongono semplicemente l'una accanto all'altra, ma confluiscono in un'unica **corrente balsamica e profonda**, che sfiora il **goudron e un lieve affumicato** per poi addolcirsi in sfumature coinvolgenti e corroboranti.

L'incenso allarga la scena fino alla penombra di un santuario, alla pietra fredda e al fumo rimasto sospeso nell'aria. La menta dura e la canfora imprimono al profumo un taglio freddo; anice fresco, nepitella ed erbe officinali ne accompagnano invece il respiro mediterraneo.
Poi affiora una liquirizia scura, quasi gommosa, così precisa da rasentare per un istante il ricordo delle Morositas: un'immagine concreta e inattesa, capace di riportare a terra un profumo altrimenti etereo. Tutto convive in una risonanza quasi vulcanica che non lo allontana dalla mediterraneità, ma sembra renderla ancora più profonda e tellurica.

Al palato si mostra ancora più fluido e sottile di quanto la complessità olfattiva lasciasse supporre.
La sapidità è sconvolgente e sembra non conoscere conclusione, così come la trama tannica, distesa in un ricamo finissimo e interminabile.





