



RUIT HORA 2009 BOLGHERI ROSSO DOC

UVE: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon,
10% Petit Verdot.

IL CLIMA: nel 2009 ad una primavera piuttosto piovosa ha fatto seguito un'estate calda e soleggiata, temperata da piogge ben calibrate e costanti che hanno permesso un equilibrio ottimale per la maturazione delle uve. Buone escursioni termiche.

VINIFICAZIONE: la vendemmia ha avuto luogo dalla prima settimana di settembre alla seconda di ottobre. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione ha preceduto la diraspatura (separazione degli acini dai raspi), cui ha seguito la fase di macerazione in fermentino di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dal trasferimento nelle barriques, dove è avvenuta la fermentazione malolattica. Dopo 12 mesi di maturazione in barriques, il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

DISPONIBILITÀ: sono stati prodotti 86.250 litri. Ruit Hora 2009 è in vendita a partire dall'inverno 2011 ed è disponibile nel formato da 0,75 l.

NOTE DESCRITTIVE

Il 2009 ha un profumo immediato ed intenso, caratterizzato da fragranze fruttate e da note vanigliate, espressione di una morbidezza che si deve all'ottimo andamento climatico. Rosso vivace, dal gusto armonico, fruttato e rotondo, con predominanza di sambuco e cassis dovuta al Merlot. Il contributo del Petit Verdot regala una buona acidità di fondo.

ACCOSTAMENTI: suggeriamo di accompagnare il Ruit Hora 2009 a piatti a base di carni rosse e bianche, arrostiti saporiti o a formaggi stagionati.