



OPHELIAH MARIA 2012

Ophelia Maria è frutto di un'accurata selezione di sole uve Cabernet Sauvignon che crescono su un altopiano a 200 m.s.l.m. È uno dei pochi monovitigni prodotti nella zona di Bolgheri. L'invecchiamento e le particolari qualità sensoriali danno vita a un vino elegante e di grande personalità, ampio, intenso e con tannini vellutati.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon 100%

VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, provengono da un vigneto dell'azienda che si trova a un'altitudine di 200 m s.l.m. La fermentazione e la macerazione a contatto con le bucce sono avvenute in serbatoi di acciaio troncoconici per circa 28-30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28/30° C. Il vino è stato trasferito in barrique da 225 l di rovere francese (Allier e Tronçais) in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto per 20 mesi in barrique e successivamente per almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato.

TERROIR

Limoso e Sabbioso.

Altitudine: 80/100 M. SLM

Posizione Vigneti: OVEST

Densità d'impianto: 6500 VITI/HA

Resa per ettaro: 90 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

Anche l'inverno 2012 è stato particolarmente lungo e rigido con temperature medie insolitamente basse che sono scese nel mese di Febbraio fino a - 5° C e che si sono mantenute al di sotto dello 0 per più di 10 giorni con forti venti di tramontana provenienti da Nord. Inoltre abbiamo avuto, seppur in modeste quantità, nevicate in tutta l'area di Bolgheri.

E' seguita una primavera mite nelle temperature e nelle precipitazioni (media a maggio intorno ai 17,5° gradi ed un totale di 63 mm di pioggia) senza creare problemi per quanto riguarda attacchi di peronospora ed oidio. Dal mese di giugno le temperature si sono rialzate notevolmente rispetto all'anno precedente per arrivare ad una media consona alla stagione intorno ai 24° C ma con delle giornate molto calde, fino ai 37° C, che hanno ben favorito lo sviluppo delle piante ed una buona allegagione.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi con la completa assenza di precipitazioni e con temperature massime che sono arrivate fino a 38° C, abbinate a grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno favorito lo sviluppo dei profumi oltre alle caratteristiche polifenoliche dell'uva.

Con un agosto così caldo ma soprattutto siccitoso, la vendemmia è iniziata con largo anticipo il 27 di agosto. La prima settimana di settembre abbiamo avuto una pioggia che ha permesso alle piante di non bloccarsi e di portare a termine la maturazione delle uve più precoci in particolare il Merlot. Il Cabernet Franc ed il Syrah sono stati raccolti la terza settimana di settembre e a seguire subito dopo Petit Verdot. La vendemmia è terminata il 5 ottobre con il Cabernet Sauvignon.