
RUIT HORA 2015

BOLGHERI ROSSO D.O.C.



RUIT HORA 2015

BOLGHERI ROSSO D.O.C.

UVAGGIO: 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Syrah

IL CLIMA: Il 2015 inizia con un inverno non troppo freddo, con temperature che superano di 1-3 °C le medie stagionali dei mesi di febbraio e marzo. Le piogge, anche se circoscritte a poche giornate sono state abbondanti. La primavera, con temperature nella media, è stata mite e caratterizzata da sporadiche e deboli precipitazioni.

Anche l'estate segue l'andamento primaverile, con piogge scarse e temperature medie molto alte con picchi di calura intensa nel mese di luglio.

Come spesso accade a Bolgheri, i temporali di Ferragosto portano a un inizio di vendemmia regolare.

VINIFICAZIONE: La vendemmia è iniziata negli ultimi giorni di agosto per le uve Merlot, per poi concludersi nei primi giorni di ottobre per la nostra varietà più tardiva, il Cabernet Sauvignon. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura (separazione degli acini dai raspi), cui ha seguito la fase di macerazione in 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 18 mesi di maturazione in barriques, le singole partite sono state assemblate ed il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

NOTE DESCRITTIVE: Ruit Hora rispecchia in pieno le grandi potenzialità dell'annata 2015, con un andamento climatico che ha portato a una maturazione assolutamente perfetta delle uve. Al naso si presenta molto ampio, con intense fragranze di frutta a bacca rossa e cassis fino ad arrivare ad intense note speziate. Di colore rosso rubino intenso, al gusto è armonico, molto equilibrato con tannini dolci e setosi, perfettamente integrati ad una buona acidità. Finale fruttato, di lunga persistenza.

FORMATI: Demi 375 ml, bottiglia 750 ml, Magnum 1.5 l.



BLEND: 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Syrah

WEATHER: *The 2015 growing year began with a relatively mild winter, and temperatures above the 1-3 °C seasonal averages for February and March. Rain was limited to just a few days but was abundant. Spring temperatures were mild and within the seasonal average, with scattered showers.*

Summer followed the spring trend, with low rainfall and very high average temperatures, including some scorching days during July.

As is often the case with Bolgheri, mid-August storms ensured a regular start to the harvest.

VINIFICATION: *The harvest began in late August for Merlot and ended in early October our late-ripening variety, Cabernet Sauvignon. The grapes were picked by hand and placed in 12kg crates, with separate harvest for variety and plot. Careful selection of grapes preceded destemming (removing berries from stalks), followed by maceration in stainless steel tanks at controlled temperature. Alcoholic fermentation began at this point and lasted for about two weeks, followed by racking and the move to barrique for malolactic fermentation. After 18 months of maturation in barrique, the individual lots were assembled and the wine rested for a further 6 months in bottle.*

SENSORY PROFILE: *Ruit Hora is the perfect expression of the 2015 vintage, with climate trends leading to ideal ripening of the grapes.*

Deep ruby red hues usher in a spacious nose shows intense red berry and cassis fragrances, ending on vibrant spice notes. The harmonious, very balanced palate shows sweet, silky tannins, perfectly integrated with a good acidity. The fruit-laden finale is very persistent.

AVAILABILITY: *Sold in 0.375 l; the standard 0.75l bottle as well as the 1.5l size.*