

HARTE

DOC BOLGHERI ROSSO SUPERIORE

50% Cabernet Franc - 30% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot

ENOLOGO

Eric Boissenot

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee.

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve precedentemente selezionate in vigna, dopo la raccolta manuale, subiscono un'ulteriore selezione in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei. Un invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi completa l'affinamento del vino.

DESCRIZIONE

Harte indossa una veste rubino brillante e luminoso, che già trasmette la sua straripante energia, vera identità del vino. Sviluppa una sottile spirale aromatica in cui si intrecciano note di frutti rossi e neri succosi e dolci, impreziosite da pennellate floreali e speziate che forniscono, accanto al succo fresco del frutto, un contrasto netto e complesso all'aroma. Dietro il sublime abbraccio confortante iniziale, il vino sembra evolversi in risposta a una precisa e netta accelerazione acida che lo accende e lo colora, conferendogli una vitalità mai disgiunta dal gusto profondo del frutto legato a un tannino profondo capace di rivestire ogni angolo della cavità orale con sapori di mirtillo e gelso.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a piatti rustici toscani, come i picci al ragù di cinghiale o le pappardelle toscane, così come al sapore delicato del tartufo bianco. Inoltre, si sposa perfettamente con un piatto classico come la tagliata di Chianina, esaltandone i sapori ricchi e la consistenza tenera.



Nel cuore del nostro territorio celebriamo con orgoglio la fusione intrinseca tra arte e vinificazione. Qui, tra i rigogliosi vigneti, le statue si ergono maestose come guardiani del nostro mestiere, aggiungendo un tocco di bellezza e raffinatezza al pittoresco paesaggio. Proprio come un'opera d'arte riflette la visione dell'artista, i nostri vini incarnano la creatività, l'esperienza e la dedizione dei nostri enologi.



L'interazione sinergica tra arte e vino non solo arricchisce l'estetica del contesto, ma eleva anche l'esperienza di degustazione stessa, creando una sinfonia di sapori e sensazioni che stimolano mente e palato.

Harte, ispirato alle espressioni artistiche che adornano i nostri vigneti, è un capolavoro creato con passione e dedizione. Ogni bottiglia di Harte è un omaggio sentito alla connessione profonda tra arte e vinificazione. I nostri vigneti, dove le statue evocano emozioni e accendono l'immaginazione, forniscono il terreno fertile per la creazione di questo vino eccezionale. Le uve, coltivate e selezionate con cura a mano, rappresentano l'attenzione meticolosa ai dettagli che definisce la nostra filosofia enologica.

