

HORTENSE

DOC BOLGHERI ROSSO SUPERIORE

80% Cabernet Franc - 20% Cabernet Sauvignon

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

Inaugura il bouquet un coacervo fruttato denso e scuro, un tripudio di avvolgenza e nitore ne contraddistinguono l'essenza aromatica, che si slancia in verticali ricordi di erbe mediterranee che ne costituiscono l'identità. Il sorso, di struttura, ma mai domo, si licenzia con una scordata balsamica rinfrescante e calca fedele l'idea di Boissenot e della famiglia Fratini, quella di donare al vino potenza senza peso, di connettere la somma eleganza dei vini di Bordeaux alle note peculiari di Bolgheri eradicando dall'immaginario collettivo il pensiero del Bolgheri opulento e sovra estratto.

ABBINAMENTI

Si sposa con piatti robusti e saporiti, come selvaggina marinata e arrosto di cinghiale, faraona brasata o anatra. Ottimo accanto a arrosti di vitello o suino conditi con un mix di erbe mediterranee, tra cui alloro, bacche di ginepro, rosmarino e salvia, che esalteranno le sue note aromatiche complesse. La sua complessità si esalta anche accanto a formaggi stagionati e ricchi come il pecorino invecchiato.



Troviamo ispirazione nella vita straordinaria di Hortense de la Gándara, una figura avvolta da un'aura di fascino e mistero. Nata nell'aristocrazia spagnola, Hortense si spinse oltre i confini delle convenzioni sociali, abbracciando un destino che la condusse attraverso i salotti eleganti di Firenze, dove sposò il conte Umberto Serristori, fino alle corti reali, dove divenne damigella d'onore della regina Elena d'Italia.

I viaggi di Hortense costituirono il tessuto intricato della sua esistenza, un percorso intessuto di avventure e scoperte in terre lontane. Da Parigi a New York, da Londra a Istanbul, Hortense si immerse in culture diverse, sorseggiando la linfa vitale di luoghi e popoli distanti, stringendo amicizie con rinomati studiosi, artisti e poeti.

In omaggio al suo spirito indomito, abbiamo creato il nostro primo vino, Hortense, una sinfonia di eleganza e avventura che rispecchia le molteplici sfaccettature della sua vita straordinaria. Come la sua educazione raffinata si fonde con la passione e l'incanto dei suoi viaggi, così i nostri vini mescolano senza soluzione di continuità la raffinatezza del terroir di Bolgheri con l'intensità e la ricchezza che solo una maestria attenta può raggiungere.

*Hortense De
La Gándara*

