



## Renzo

Bolgheri Superiore DOC

**Nome del vino:**  
Renzo

**Denominazione:**  
Bolgheri Superiore DOC

**Uvaggio:**  
Cabernet Sauvignon, Merlot

**Zona di Produzione:**  
Castagneto Carducci (area di  
produzione Bolgheri DOC)

**Clima:**  
clima mediterraneo,  
microclima caratterizzato dalla  
vicinanza del mare e della  
protezione a est delle colline  
dei Monti Metalliferi, da inverni  
miti, estati calde, asciutte  
e ventilate grazie alle brezze  
marine

**Terreno:**  
terreni sciolti, profondi,  
sabbiosi e ben drenati

**Densità di impianto:**  
5.500 ceppi per ettaro allevati  
a cordone speronato  
e guyot

**Età media delle viti:**  
impianti del 2000

**Resa per ettaro:**  
55q/Ha di uva

**Vinificazione:**  
vendemmia manuale e  
selezione dei grappoli.  
Fermentazione alcolica in tanks  
di acciaio inox a  
temperatura controllata  
(T°=28°C)  
Fermentazione malolattica in  
barriques francesi  
di 1° e 2° passaggio

**Affinamento:**  
18 mesi in barriques francesi di  
1° e 2° passaggio e 12 mesi in  
bottiglia

**Produzione:**  
4.000 bottiglie 75 cl  
250 bottiglie magnum 150 cl

**Wine name:**  
Renzo

**Denomination:**  
Bolgheri DOC

**Grapes:**  
Cabernet Sauvignon, Merlot

**Production zone:**  
Castagneto Carducci  
(production area Bolgheri  
DOC)

**Climate:**  
mediterranean climate,  
microclimate characterized by  
the proximity of the sea and  
shielded by the metal-bearing  
hills, mild winters, hot and dry  
summers, ventilated by  
the sea breeze

**Soil:**  
loose, deep, sandy and well-  
drained soil

**Planting density:**  
5.500 vines per hectare trained  
by the spurred cordon  
and guyot

**Average age of the vines:**  
plantings of the year 2000

**Yield per hectare:**  
55q/Ha di uva

**Vinification:**  
grape selection during manual  
harvest. The alcoholic  
fermentation takes place in  
stain steel tanks with  
controlled temperature  
(T°=28°C)  
The malolactic fermentation  
takes place french  
barriques of 1ST and 2ND  
wine

**Aging:**  
18 months in french barriques  
of 1ND and 2RD wine and 12  
months in bottle

**Production:**  
4.000 bottles 75 cl  
250 magnum bottles 150 cl