

# Renzo

Bolgheri Superiore DOC

# PIETRA NOVA

**Nome del vino:**

Renzo

**Denominazione:**

Bolgheri Superiore DOC

**Uvaggio:**

Cabernet Sauvignon

**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 Metallifere,  
da inverni miti, estati calde,  
asciutte e ventilate  
grazie alle brezze marine

**Terreno:**

terreni sciolti, profondi,  
ghiaiosi 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:**

55 q/ha

**Vinificazione:**

vendemmia manuale  
e selezione dei grappoli.  
Fermentazione alcolica  
in vasche di acciaio inox  
a temperatura controllata  
(T° = 28°C).  
Fermentazione malolattica  
in barrique di rovere francese  
di 1° e 2° passaggio

**Affinamento:**

18 mesi in barrique  
di rovere francese  
di 1° e 2° passaggio  
e 12 mesi in bottiglia

**Produzione:**

75 cl  
Magnum, 150 cl  
Doppia Magnum, 300 cl

**Wine name:**

Renzo

**Appellation:**

Bolgheri Superiore DOC

**Grapes:**

Cabernet Sauvignon

**Production zone:**

Castagneto Carducci  
(Bolgheri DOC  
production area)

**Climate:**

Mediterranean climate,  
microclimate characterized  
by the proximity  
of the sea and shielded  
by the Metalliferous Hills  
mild winters, hot and dry  
summers, ventilated  
by the sea breeze

**Soil:**

loose, deep, gravelly  
and well drained soil

**Plant density:**

5.500 vines per hectare  
using Guyot and single cordon  
spur training systems

**Average age of the vines:**

plantings of the year 2000

**Yield per hectare:**

55 q/ha

**Vinification:**

grape selection  
during manual harvest.  
The alcoholic fermentation  
takes place in temperature  
controlled stainless steel tanks.  
(T°=28°C).  
The malolactic fermentation  
takes place in French oak barrels  
of 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> fill

**Aging:**

18 months in French oak barrels  
of 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> fill  
and 12 months in bottle

**Production:**

75 cl  
Magnum, 150 cl  
Double Magnum, 300 cl

PIETRA NOVA