



La Tenuta Bocelli nasce nel 1831 e, tramandata per generazioni, si estende oggi su una superficie di oltre 1.000 ettari tra le verdi colline toscane di Lajatico e dintorni. Da quasi due secoli la famiglia Bocelli produce vini unendo passione per la propria terra e dedizione nella ricerca continua della qualità.

Con circa 15 ettari di vigneti, tra filari di Sangiovese, Trebbiano e Cabernet Sauvignon, la Tenuta Bocelli racconta la storia di una famiglia che ha dedicato la vita all'agricoltura, onorando un'eredità di fatica, amore e tradizione. Soleva dire il nonno: "Della terra noi siamo i poeti!" e senza respicenza abbondava la bottega per recarsi nel paradiso della sua campagna.

## ALCIDE 2020



DENOMINAZIONE  
Toscana rosso  
IGT



ZONA DI  
PRODUZIONE  
Lajatico



UVE  
Cabernet  
Sauvignon 100%



DENSITÀ DI  
IMPIANTO  
5.800 ceppi/ha



SISTEMA DI  
ALLEVAMENTO  
Cordone speronato



RESA PER ETTARO  
55 q/ha



VENDEMMIA  
25 settembre



RACCOLTA  
Manuale



BOTTIGLIE PRODOTTE  
10.600



GRADAZIONE  
ALCOLICA  
14,5 % vol.



TEMPERATURA DI  
SERVIZIO  
18 °C



FORMATI DISPONIBILI  
75 cl



PRIMA ANNATA  
PRODOTTA  
2007



POTENZIALE DI  
INVECCHIAMENTO  
20 anni



## ANNATA

Primavera fresca con piogge nella media, favorendo una buona ripresa vegetativa e un ottimale sviluppo della vite. Successivamente, durante l'estate la temperatura è stata sopra la media, tuttavia grazie al contributo di piogge abbondanti e sporadiche la pianta ha continuato a crescere in modo costante e ordinato. A settembre, durante la vendemmia, il clima è stato tendenzialmente più asciutto permettendo così all'uva di maturare al meglio e con equilibrio.

L'uva è stata raccolta il 25 di settembre.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Zona pedo collinare di origine marina, terreno sabbioso con un buon contenuto di argille.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva diraspata fermenta in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 25 °C. Finita la fermentazione il vino rimane a macerare sulle bucce per circa 35 giorni. Una volta svinato il vino viene fatto maturare al 70% in barriques nuove di rovere francese e al 30% in barriques di rovere francese di secondo/terzo passaggio dove viene svolta la fermentazione malolattica. Dopo 18 mesi il vino è trasferito in serbatoi di acciaio inox dove rimane per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Prima della messa in commercio il vino riposa in bottiglia per 6 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: impatto olfattivo dirompente. In prima battuta emerge una nota balsamica e di mentuccia. Poi emergono la prugna e note terziarie come il tabacco.

Sapore: ingresso deciso, muscoloso e brioso. Un tannino perfettamente cesellato si posa su tutto il palato. Molto persistente e saporito.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi e secondi piatti di carne. Da abbinare anche con carni cucinate a lunga cottura e molto saporite.