

Castello di Bolgheri, Toscana, Bolgheri, Magnum

At Castello di Bolgheri har ret til at bruge områdets navn skyldes den nuværende ejers, Frederico Zileri, snarrådige bedstemor som i 1960 fik registreret navnet Castello di Bolgheri. Castello di Bolgheri plantede sine Cabernet Sauvignon- og Merlot-vinstokke i 1997 og i de første år solgte de druerne til deres naboer, Sassicaia og Ornellaia, men fra 2001 begyndte Frederico Zileri at fremstille vin under eget navn. Allerede fra starten slog Castello di Bolgheri sit navn fast som et kvalitetshus og i 2013 blev Frederico Zileri valgt som præsident for Consorzio DOC Bolgheri.

Husets flagskib hvor der udelukkende anvendes de bedste druer fra de ældste vinmarker og høstudbyttet er kun 6.000 kg druer per ha. Der selekteres kraftigt i druerne allerede på marken men også inden druerne presses. Gæringen tager 20-25 dage og umiddelbart herefter lægges vinen på barriques i 24 måneder i slottes underjordiske kælder. Vinen flaskelagrer yderligere 12 måneder inden den frigives. Druesammensætningen er 54 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 18 % Cabernet Franc og 8 % Petit Verdot. En stringent og kompleks vin med nuancer af solbær, læder, tobak, vanille og kirsebær. Vinen er først i sin ungdomsvår og vil udvikle sig konstant de næste 10 år.

Vinifikation:	24 måneders lagring på barriques efterfulgt af yderligere 12 måneders flaskelagring.	
Smagenoter:	En stringent og kompleks vin med nuancer af solbær, læder, tobak, vanille og kirsebær.	
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse	
Rating:		
2012	Fallstaff	93 Point
2012	Wine Spectator	93 Point
2012	James Suckling	93 point
2012	Gambero Rosso	3 glas
2011	Parkers Wine Advocate	91 point

