

L'azienda

L'azienda agricola di Giorgio Meletti Cavallari è un'azienda ormai nota sul territorio, nata nel 2002 che si trova in Toscana, sulla costa tirrenica, all'interno di una delle più famose aree vinicole italiane, la D.O.C. Bolgheri.

> Giorgio è figlio d'arte; cresciuto fra le vigne del Podere Grattamacco; ha costruito un'azienda tutta sua nel 2002, quando aveva solo 24 anni, partendo dall'impianto dei primi vigneti, fino alla realizzazione della cantina ispirata a criteri di funzionalità e di praticità.

L'azienda ora comprende 8 ettari vitati di proprietà e un nuovissimo agriturismo con all'interno wine-shop, lungo la famosa strada Bolgherese.



1 Vigneti

I vigneti dell'azienda sono: il Vigneto Piastraia e il Vigneto Vallone ubicati in località diverse, questo perché ogni zona ha una sua peculiarità che caratterizza al meglio il vino proveniente da quel

Il vigneto Piastraia (4 ha) simbolo dell'azienda si trova sulla cima della collina di Castagneto ad oltre 300 m sul livello del mare, offrendo una vista mozzafiato sul mare e sulle isole dell'arcipelago toscano. Il terreno è caratterizzato da una elevata presenza di scheletro e scisti galestrosi.

Il vigneto Vallone (4 ha) si sviluppa lungo la rinomata Via Bolgherese, nella proprietà Villa Borgeri, il nostro agriturismo, in una zona di basso collinare, qui troviamo un terreno franco-argilloso mediamente calcareo; da cui proviene il nostro bianco e rosato. La scelta dei vitigni ha seguito le indicazioni del disciplinare della D.O.C. Bolgheri: Cabernet Sauvignon in maggioranza, Merlot, Cabernet Franc e Syrah per le uve a bacca rossa e Vermentino e Viognier per le uve a bacca bianca. I vitigni rossi sono tutti allevati a cordone speronato mentre quelli bianchi a guyot; hanno tutti una densità di impianto mediamente alta (6.000 ceppi a ettaro) e sono coltivati nel rispetto dell'ambiente. La vendemmia è manuale, come gran parte delle lavorazioni colturali.

l'Agriturismo È il luogo ideale per "staccare la spina" e

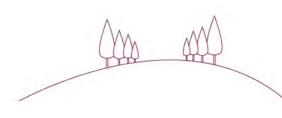
godersí il sole ed il mare della Toscana.



L'Agriturismo Villa Borgeri situato tra Bolgheri e Castagneto Carducci, è un antico casale ristrutturato immerso nella natura della Costa degli Etruschi, a soli 4 km dal mare.

Villa Borgeri accoglie 5 eleganti appartamenti con camera da letto e cucina-soggiorno molto confortevoli e una deliziosa "suite", un'ampia e romantica camera con bagno privato.

Qui troverete ospitalità e relax. Svegliatevi ogni giorno circondati dalla tranquillità della campagna, prendete un caffè sotto la pergola e poi fatevi un tuffo in piscina circondata da vigne e olivi, per chiudere la serata in compagnia di un buon bicchiere di vino rosso.





Giorgio Meletti Cavallari Via Casone Ugolino, 12 Castagneto Carducci 57022 (LI) TOSCANA Tel./Fax +39.0565.775620 Mob. +39.328.8316644

info@giorgiomeletticavallari.it www.giorgiomeletticavallari.it

Villa Borgeri Via Bolgherese, Loc. Vallone Castagneto Carducci 57022 (LI) TOSCANA Tel./Fax +39.0565.763530 Mob. +39.328.8316644 info@villaborgeri.it www.villaborgeri.it





VINI

IMPRONTE Bolgheri rosso superiore D.O.C., BORGERI Bolgheri rosso D.O.C.

BORGERI BIANCO Bolgheri bianco D.O.C ROSATO Bolgheri rosato D.O.C Tutti i vini sono realizzati seguendo criteri che si ispirano al rispetto e alla salvaguardia del ambiente e del terroir ,sono caratterizzati dal

I vini prodotti sono:

forte legame fra il vino e la personalità del produttore, questo ben evidenziata dall' etichetta di IMPRONTE . I vini cercano di offrire al consumatore piacevolezza ed eleganza, in poche parole la piena espressione della grande tradizione di Bolgheri.





Impronte

E' il nostro cru che nasce dal nostro particolare vigneto Piastraia. E' un vino che esprime il perfetto equilibrio tra forza ed eleganza.

Tipologia: Bolgheri Rosso D.O.C. Su-Uve: Cabernet Sauvignon 70%, Caber-

net Franc 30%. Piante per ettaro: 6.000 (quantità di

uva prodotta: 45/50 q.li/ha). Fermentazione: macerazione prefermentativa a freddo (36-48 hours),

Fermentazione alcolica con lieviti au-

toctoni a temperatura controllata. Maturazione-affinamento: travaso in barrique nuove all'inizio della fermentazione malolattica, elevazione per una durata di 14 mesi e circa 12 mesi in bottiglia.

re rosso rubino carico, profumo intenso con aromi che vanno dai piccoli frutti rossi alla menta e liquirizia, buona mineralità. In bocca è complesso, corposo, tannini morbidi e aromatici, acidità equilibrata. Produzione: 10.000 bottiglie.

Caratteristiche organolettiche: colo-



Borgeri E' la nostra sintesi espressiva del "ter-

40%, Syrah 20%.

roir" di Bolgheri; prende il proprio nome dal vecchio appellativo del paese di Bolgheri, trovato su una mappa da Leonardo da Vinci del 1453. Tipologia: Bolgheri rosso D.O.C. Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot

Piante per ettaro: 5.600 (quantità di uva prodotta: 65/70 q.li/ha). Fermentazione: macerazione prefer-

mentativa a freddo (8/10° C) 24/36 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Maturazione - affinamento: 8 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, con riflessi

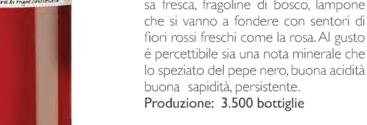
violacei, profumo fresco di frutti rossi, leggermente balsamico. Al gusto si presenta vivo, con tannini pronunciati, ma armonici, buona acidità e persi-Produzione: 27.000 bottiglie.



Tipologia: Bolgheri rosato D.O.C. Uvaggio: 70% Syrah, 30% Merlot

Vinificazione: prodotto ottenuto dalla

controllata. Maturazione - affinamento: 4 mesi in tini d'acciaio e 3 mesi in bottiglia Caratteristiche organolettiche: colore brillante rosa peonia, profumo intenso e ricco, con fragranti note di frutta rossa fresca, fragoline di bosco, lampone





2014"

Borgeri Bianco Alter ego del Borgeri, in grado di espri-

mere a la nostra visione fresca e diretta del terroir di Bolgheri, ma a bacca Tipologia: Bolgheri Bianco D.O.C. Uvaggio:50% Vermentino 50% Viognier

Piante per ettaro:5.500(quantità di uva prodotta 65/70q.li/ha). Vinificazione: prodotto ottenuto dalla pressatura delle uve, refrigerazione per effettuare una decantazione naturale

del mosto con successiva sfecciatura e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata. Maturazione- affinamento: 4 mesi in tini d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colo-

re giallo paglierino, profumo intenso e complesso di frutti freschi a polpa bianca come banana pera, sul finale sono presenti note aggrumate e frutta gialla, sentori floreali freschi come bianco spino e gelso. Al gusto è armonico, fresco e sapido con una punta di minerale e una buona persistenza. Produzione: 10.000 bottiglie





leggera pressatura delle uve, refrigerazione per effettuare una decantazione naturale del mosto con successiva sfecciatura e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura