



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.

I 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 terreno.

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 galestro.

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 Vignone per le uve a bacca bianca. I vitigni 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 godersi 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 ulivi, 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



I VINI

I vini prodotti sono:

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 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.



Borgeri

È la nostra sintesi espressiva del "terroir" 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 40%, Syrah 20%.

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

Fermentazione: macerazione prefermentativa 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 persistenza.

Produzione: 27.000 bottiglie.



Impronte

È il nostro **cru** che nasce dal nostro particolare vigneto Piastraia.

È un vino che esprime il perfetto equilibrio tra forza ed eleganza.

Tipologia: Bolgheri Rosso D.O.C. Superiore.

Uve: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet 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 autoctoni 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.

Caratteristiche organolettiche: colore 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.



Borgeri Bianco

Alter ego del Borgeri, in grado di esprimere a la nostra visione fresca e diretta del terroir di Bolgheri, ma a bacca bianca!!

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 sfiocatura e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Maturazione - affinamento: 4 mesi in tini d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore 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



Rosato

È nato come gioco tra colori e sapori, proposto da noi come il vino adatto a tutte le occasioni!!!

Tipologia: Bolgheri rosato D.O.C.

Uvaggio: 70% Syrah, 30% Merlot
Piante per ettaro: 5.500 (quantità di uva prodotta 65/70q.li/ha).

Vinificazione: prodotto ottenuto dalla leggera pressatura delle uve, refrigerazione per effettuare una decantazione naturale del mosto con successiva sfiocatura e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura 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 rosa fresca, fragoline di bosco, lampone che si vanno a fondere con sentori di fiori rossi freschi come la rosa. Al gusto è percettibile sia una nota minerale che lo speziato del pepe nero, buona acidità buona sapidità, persistente.

Produzione: 3.500 bottiglie

