

DARIO DI VAIRA

v i g n a i o l o a b o l g h e r i

Rapé Toscana Viognier IGT 2025 (disponibile da Marzo 2026)	€ 11,50
Le Pinete Bolgheri Vermentino DOC 2025 (disponibile da Marzo 2026)	€ 10,20
Clarice Bolgheri Rosso DOC 2024	€ 11,90
Bolgheri Superiore DOC 2022	€ 26,80
C.F.11 Bolgheri Superiore DOC 2022	€ 46,00 (cassa legno 1 bottiglia)
	€45,00 (cassa legno 3 bottiglie)

FORMATO MAGNUM 1,5 LITRI

Clarice Bolgheri Rosso 2023 / 2024	€ 30,00
Bolgheri Superiore 2022	€ 60,00
C.F.11 Bolgheri Superiore 2022	€105,00

*Pagamento 60gg f.m.:
a mezzo bonifico bancario intestato a Dario Di Vaira
IBAN: IT 82 D 08461 70689 000010139426.*

Porto Franco per ordini superiori a 300€

Sconto: 5% pagamento anticipato con fattura p.f.

*Sconto Merce: 36 bottiglie + 6 bottiglie / 60 bottiglie +12 bottiglie
Sconto Valuta: 36 bottiglie 10% / 60 bottiglie 20%*

Prezzi vini esclusa IVA 22%.

Azienda agricola Eucaliptus di Dario Di Vaira
via Bolgherese loc. Magazzino 275/a 57022 BOLGHERI (LI)
tel e fax 0565-763511 cell 3939040798
C.F. DVRDRA82H29C415D P.IVA 01610470492

DARIO DI VAIRA
vignaiolo a bolgheri

Clarice (CLARÍCE)

BOLGHERI ROSSO DOC 2023



Denominazione	Bolgheri Rosso DOC
Vitigni	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 10%
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato, Guyot
Densità	5680 piante/ha
Resa	80 q.li/ha
Vendemmia	Manuale, in cassette, con sosta delle uve prima della vinificazione in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	Dopo pigia-diraspatura dei grappoli, macerazione e fermentazione alcolica separata per ogni varietà in vasche d'acciaio e cemento non vetrificato a temperatura controllata non oltre 28°, per 15-18 giorni.
Affinamento	50% in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, 50% in vasca di cemento per circa 9 mesi
Alcol	14,5 vol.%

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri

Clarice (CLARÍCE)

BOLGHERI ROSSO DOC 2024



Denominazione	Bolgheri Rosso DOC
Vitigni	Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Cabernet Franc 10%
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato, Guyot
Densità	5680 piante/ha
Resa	80 q.li/ha
Vendemmia	Manuale, in cassette, con sosta delle uve prima della vinificazione in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	Dopo pigia-diraspatura dei grappoli, macerazione e fermentazione alcolica separata per ogni varietà in vasche d'acciaio e cemento non vetrificato a temperatura controllata non oltre 28°, per 15-18 giorni.
Affinamento	60% in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, 40% in vasca di cemento per circa 9 mesi
Alcol	14,5 vol.%

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri

BOLGHERI SUPERIORE DOC 2022



Denominazione	Bolgheri Superiore DOC
Vitigni	Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25%,
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	70 q.li/ha
Vendemmia	Manuale, in cassette, con sosta delle uve prima della vinificazione in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	Dopo pigia-diraspatura dei grappoli, macerazione e fermentazione alcolica separata per ogni varietà a temperatura controllata non oltre 28°, per 15-18 giorni. Terminata la fermentazione malolattica il vino viene travasato in barrique dove prosegue l'affinamento.
Affinamento	Maturazione in barrique 50% nuove e 50% di primo e secondo passaggio di rovere francese per 16 mesi a temperatura ed umidità controllate
Alcol	14 vol.%

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri

C.F.11

BOLGHERI SUPERIORE 2022



Denominazione	Bolgheri Superiore DOC
Vitigni	Cabernet Franc 100%
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	65 q.li/ha
Vendemmia	Manuale, in cassette, con sosta delle uve prima della vinificazione in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	Dopo pigia-diraspatura dei grappoli, macerazione e fermentazione alcolica separata per ogni varietà a temperatura controllata non oltre 25°, per circa 20 giorni. Terminata la fermentazione malolattica il vino viene travasato in barrique dove prosegue l'affinamento.
Affinamento	Maturazione in barrique nuove di rovere francese per 16 mesi a temperatura ed umidità controllate
Alcol	14 vol. %

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri

Le Pinete (LE PINETE)

BOLGHERI VERMENTINO DOC



Denominazione	Bolgheri Vermentino DOC
Vitigni	Vermentino 100%
Terreni	Medio impasto, franco, con scheletro
Allevamento	Cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	100 q.li/ha
Vendemmia	Manuale, in cassette, con sosta di una notte in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	Macerazione prefermentativa a freddo di 6 ore, fermentazione in acciaio e cemento a temperatura controllata non oltre 16°C
Affinamento	Sur lies per 4 mesi in vasca di cemento con batonnages ogni 10 giorni temperatura controllata

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri

Rapè

(RAPÈ)

TOSCANA VIOGNIER IGT



Denominazione	Toscana IGT
Vitigno	Viognier 100%
Terreni	medio impasto, franchi, con scheletro
Allevamento	cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	100 q.li/ha
Vendemmia	Manuale in cassette con sosta di una notte in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	Macerazione prefermentativa a freddo di 6 ore, temperatura di fermentazione controllata non oltre 16°C, il 20% della massa fermenta in barriques di rovere ungherese
Affinamento	Sur Lies per 4 mesi, il 40% della massa in barriques di rovere ungherese, il resto in vasca di acciaio, con batonnage ogni 10 giorni a temperatura controllata