



Tenuta Di Vaira

di Vincenzo Di Vaira

BOLGHERI



LA TRADIZIONE INCONTRA LA MODERNITA'

Vincenzo Di Vaira nasce da una famiglia contadina di origine Molisana immigrata nei primi anni '50 nel territorio Bolgherese.

Dopo anni di esperienza lavorativa nell'azienda di famiglia, Vincenzo dà il via, a Bolgheri, alla propria attività agricola.

La Tenuta Di Vaira oggi ha un'estensione di oltre 50 ettari di terreno, suddivisi in 13 ettari di vigneto, oltre 2.000 piante di olivi e la restante parte seminativo e boschivo.

La tenuta sorge ai piedi della Rocca di Castiglioncello di Bolgheri, è situata nel cuore di una terra di notevoli tradizioni vinicole e si posiziona proprio sulla via del vino, la famosissima **Bolgherese**.

La Costa degli Etruschi è un territorio situato in una fascia parallela e contigua al mare, dotata di tutto ciò che un visitatore può desiderare: borghi medioevali, colline coperte da boschi e panorami che tolgono il fiato.

Le albe, i tramonti, il vino, l'olio, il cibo e la cultura della nostra gente, fanno sì che questa zona diventi magica e ideale per la coltivazione.

Il microclima particolare che caratterizza il nostro territorio, ventilato e asciutto in estate e il terreno (ricco di minerali), favorisce la coltivazione della vite rendendo unico e affascinante il nostro Bolgheri Rosso.

Offriamo ai nostri clienti cordialità, ospitalità e gentilezza da oltre 20 anni; questo ci rende un'azienda completa e ci porta sempre a migliorare.

Qui potete trovare un ambiente ideale per rilassarvi nel cuore della natura e nella tranquillità più assoluta, per gustare con noi i nostri prodotti migliori.



BOLGHERI, UN PARADISO DI TERRE E SAPORI





LA TINAIA

La Tinaia è la parte più tecnica dell'intera struttura, dove avviene la lavorazione delle uve, quindi la fermentazione alcolica e malolattica. Le vasche utilizzate per questi processi sono in acciaio a temperatura controllata con fasce laterali refrigeranti o riscaldanti (gestite da remoto) che garantiscono un corretto processo di produzione. Durante il periodo di vendemmia, i mosti bianchi vengono abbattuti fino a zero gradi di temperatura per circa 3-4 giorni per garantire un'ottima chiarifica del vino.

Successivamente vengono mantenuti a circa 15° costanti per il corso della loro fermentazione alcolica, che può durare dai 15 ai 20 giorni. Per quanto riguarda le uve a bacca rossa, la fermentazione alcolica viene mantenuta intorno ai 28-30° costanti per tutto il corso della sua durata, che può arrivare con una macerazione prolungata sulle bucce, fino a 30 giorni. Nella nuova struttura abbiamo introdotto anche nuove vasche di cemento nella quali momentaneamente faremo soltanto affinamento del vino.



LA BARRICAIA

La Barricaia è il cuore pulsante della nostra cantina. Questa zona infatti, è posta esattamente nel centro dell'intera struttura, proprio per darle maggiore importanza. Qui le condizioni ottimali di temperatura, umidità, illuminazione e silenzio, permettono al vino di invecchiare e ai visitatori di cogliere la vera essenza di questi fantastici prodotti. Il periodo di affinamento in barriques, esclusivamente di rovere francese, varia dai 16 ai 20 mesi a seconda del prodotto.

Oltre ad integrarsi perfettamente con la cantina, la Barricaia risponde a tutte le più avanzate caratteristiche tecniche e funzionali che vengono richieste ad una cantina in epoca moderna.

Tutti i rivestimenti sono in resina, sulle pareti è stato dato un effetto materico mentre sulle colonne predomina il colore bourdeaux, simbolo della Tenuta. Le luci e le meravigliose barriques, distribuite su tre file, contribuiscono a creare un ambiente unico nel suo genere.







CACCIA AL PALAZZO Bolgheri Rosso DOC

- Composizione: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25%, Cabernet Franc
- Alcool: 14% vol.
- Fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di acciaio
- Macerazione prolungata sulle bucce
- Affinamento: 50% in barriques e 50% in cemento per 7 mesi
- Formato Bottiglia: 375 ml, 750 ml, 1,5 lt



LE BALLERINE Rosso Toscana IGT

- Composizione: 30% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit V.
- Alcool: 14% vol.
- Fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di acciaio
- Affinamento: 6 mesi in tini di acciaio
- Formato Bottiglia: 750 ml, 1,5 lt



CACCIA AL PALAZZO Bolgheri Rosato DOC

- Composizione: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Syrah
- Metodi di produzione: salasso e pressatura di uve rosse
- Alcool: 13% vol.
- Fermentazione alcolica a bassa temperatura in tini di acciaio
- Affinamento in tini di acciaio e poi in bottiglia
- Formato Bottiglia: 375 ml, 750 ml



CACCIA AL PALAZZO Bolgheri Vermentino DOC

- Composizione: 100% Vermentino
- Alcool: 13.5% vol.
- Fermentazione alcolica a bassa temperatura in tini di acciaio
- Affinamento in tini di acciaio e poi in bottiglia
- Formato Bottiglia: 375 ml, 750 ml



BOLGHERI BIANCO

Bolgheri Bianco DOC

- Composizione: 50% Vermentino, 25% Sauvignon Blanc, 25% Viogner
- Alcool: 14,5% vol.
- Fermentazione: 2/3 in acciaio e 1/3 in barriques di Rovere Francese
- Affinamento: 2/3 in acciaio e 1/3 in barriques di Rovere Francese
- Formato Bottiglia: 750 ml
- Tiratura: 2650 bottiglie prodotte

IL NOSTRO BOLGHERI BIANCO

Il nostro Bolgheri Bianco nasce da un'attenta selezione delle nostre migliori uve di Vermentino, Sauvignon Blanc e Viogner

La raccolta avviene esclusivamente a mano, in cassette da 18 kg ed ha inizio dal 20 di agosto circa per il Viogner, prima decade per Sauvignon Blanc e Vermentino.

Dopo una prima chiarifica a bassissima temperatura in tini di acciaio, la fermentazione alcolica avviene per circa 20 gg in barriques di rovere francese, dove il vino riposa per altri 40 giorni circa.



IL NOSTRO BOLGHERI ROSSO SUPERIORE

Il Bolgheri Rosso Superiore "Bolgherese" della Tenuta Di Vaira nasce dai vigneti situati nel comune livornese di Castagneto Carducci, nel cuore del magico terroir bolgherese.

È prodotto con uve di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, raccolte e selezionate unicamente a mano.

La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata, con macerazione prolungata a contatto con le bucce.

Successivamente il vino affina per 20 mesi in barrique di rovere francese (50% nuove) e per ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con un bouquet ampio e complesso, con sentori di spezie e di frutti di bosco.

Al palato risulta potente e minerale, complesso e strutturato. Il Bolgherese è un vino perfetto per accompagnare piatti a base di carne e cacciagione, ideale per abbinamenti con formaggi stagionati.

E' da considerarsi anche un affascinante vino da meditazione.



BOLGHERESE **Bolgheri Rosso Superiore DOC**

- Composizione: 40% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 35% Merlot
- Alcool: 14.5% vol.
- Fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di acciaio
- Macerazione prolungata sulle bucce
- Affinamento: 20 mesi in barriques di Rovere Francese e 6 mesi in bottiglia
- Formato Bottiglia: 375 ml, 750 ml, 1,5 lt, 3 lt, 6 lt





CABERNET FRANC

Toscana

Indicazione Geografica Tipica

- Composizione: 100% Cabernet Franc
- Alcool: 14,5% vol.
- Fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini in acciaio
- Macerazione prolungata sulle bucce
- Affinamento: 22 mesi in barriques di rovere francese
- Formato bottiglia: 750 ml
- Produzione annata 2019: 2040 bottiglie

IL NOSTRO CABERNET FRANC

Il nostro Cabernet Franc nasce da un piccolo appezzamento situato al margine est dell'azienda, collato alle spalle dal bosco e affacciato sul mare, ad un'altezza di circa 50 mt.

Il vino è prodotto esclusivamente con uve di Cabernet Franc selezionate durante il periodo di raccolta.

Questa operazione viene fatta a mano, alla fine di settembre.

La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata con macerazione prolungata sulle bucce. Dopo di che si ha un affinamento di 22 mesi in barriques di rovere francese.





IL NOSTRO PETIT VERDOT

Il nostro Petit Verdot cresce nella zona a sud est della nostra azienda, in un terreno di età superiore ai 20 anni prevalentemente franco-argilloso con impianto a Cordone speronato e con una densità di impianto per ettaro di circa 5500 ceppi.

Il vino è prodotto da solo uve di Petit Verdot selezionate a mano durante la raccolta di fine settembre.

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con un affinamento successivo di 20 mesi in Tonneaux. Il vino esegue un successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi.



PETIT VERDOT

Toscana

Indicazione Geografica Tipica

- Composizione: 100% Petit Verdot
- Alcool: 14% vol.
- Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
- Macerazione prolungata sulle bucce
- Affinamento: 20 mesi in Tonneaux
- Formato bottiglia: 750 ml
- Produzione annata 2020: 1188 bottiglie

IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Lorem ipsum

La Tenuta Di Vaira produce Olio extra vergine di oliva di ottima qualità.

Questo è un olio multi varietale tipico toscano (frantoio, leccino, moraiolo, razze e altre varietà autoctone).

L'ambiente particolare e la lavorazione, in simbiosi con il nostro microclima, danno vita ad un olio extra vergine di oliva di bassa acidità e dal colore verdastro.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

- Tipologia: Extra Vergine di oliva
- Altitudine: 50-100mt sul livello del mare
- Varietà: Moraiolo, Leccino, Frantoio e altre varietà autoctone
- Raccolta: per brucatura
- Frangitura: ciclo continuo Alfa Laval
- Pianta: oltre 2000
- Formato bottiglia: Dorica 25cl, 50cl, 75cl, 1lt
- Formato lattine: 25cl, 50cl, 3lt, 5lt



I NOSTRI DISTILLATI

Alla Tenuta Di Vaira produciamo anche ottimi prodotti distillati come il Brandy (distillato di vino invecchiato almeno 3 anni) e le nostre due grappe.

Grappa Riserva (invecchiata almeno 18 mesi in barriques) e Grappa Bianca, entrambi distillati di vinacce Cabernet, Sauvignon e Merlot).



BRANDY Riserva

- Distillato di vino
- Invecchiato almeno 3 anni in barriques di rovere francese.
- Alc. 42% vol.
- Formato bottiglia: 500 ml



LA GRAPPA Riserva

- Distillato di vinacce Cabernet Sauvignon e Merlot
- Invecchiato almeno 18 mesi in barriques.
- Alc. 42% vol.
- Formato bottiglia: 500 ml



LA GRAPPA Bianca

- Distillato di vinacce Cabernet, Sauvignon e Merlot.
- Alc. 42% vol.
- Formato bottiglia: 500 ml







Via Bolgherese 275/B - 57022 Bolgheri, Castagneto Carducci - Toscana - LI
Tel +39 0565 763581 - whatsapp +39 3892929807
info@tenutadivaira.com - degustazione@tenutadivaira.com



tenutadivaira



tenutadivaira_bolgheri

www.tenutadivaira.com