
Tenuta Di Vaira
di Vincenzo Di Vaira
BOLGHERI

Tenuta Di Vaira

di Vincenzo Di Vaira

BOLGHERI


Tenuta Di Vaira
di Vincenzo Di Vaira
Tenuta Di Vaira
di Vincenzo Di Vaira
Tenuta Di Vaira
di Vincenzo Di Vaira

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 da 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 si 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.

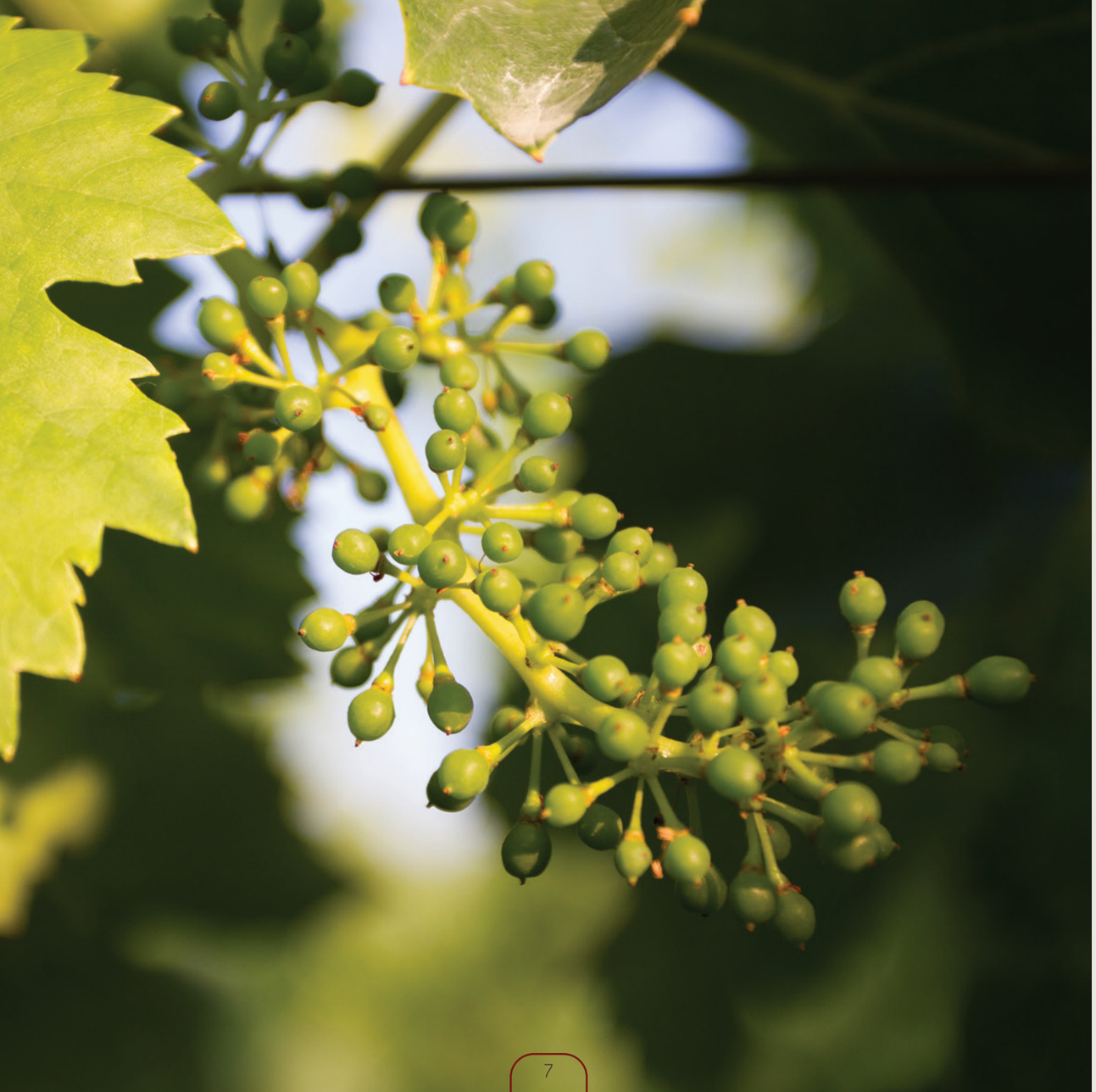


LA BARRICAIA

La Barricaia è il cuore pulsante della nostra cantina. Questa zona infatti, è posta esattamente nel centro dell'intera struttura, proprio per darne 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.







LE BALLERINE
Costa Toscana Rosso IGT

- Composizione: 30% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot
- Alcool: 14% vol.
- Fermentazione alcolica: Acciaio temperatura controllata
- Affinamento acciaio: 8 mesi
- Affinamento bottiglia: 4 mesi
- Formato Bottiglia: 750 ml, 1,5 lt





CACCIA AL PALAZZO
Bolgheri Vermentino DOC

- Composizione: 100% Vermentino
- Alcool: 13.5% vol.
- Fermentazione alcolica: Acciaio temperatura controllata
- Affinamento: Acciaio
- Formato Bottiglia: 375 ml, 750 ml



CACCIA AL PALAZZO
Bolgheri Rosato DOC

- Composizione: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 15% Merlot
- Metodi di produzione: salasso e pressatura soffice di uve rosse
- Alcool: 13,5% vol.
- Fermentazione alcolica: Acciaio temperatura controllata
- Affinamento: Acciaio
- Formato Bottiglia: 375 ml, 750 ml



CACCIA AL PALAZZO
Bolgheri Rosso DOC

- Composizione: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25%, Cabernet Franc
- Alcool: 14% vol.
- Fermentazione alcolica: Acciaio temperatura controllata, con macerazione prolungata sulle bucce
- Affinamento: Cemento
- Formato Bottiglia: 375 ml, 750 ml, 1,5 lt, 3lt

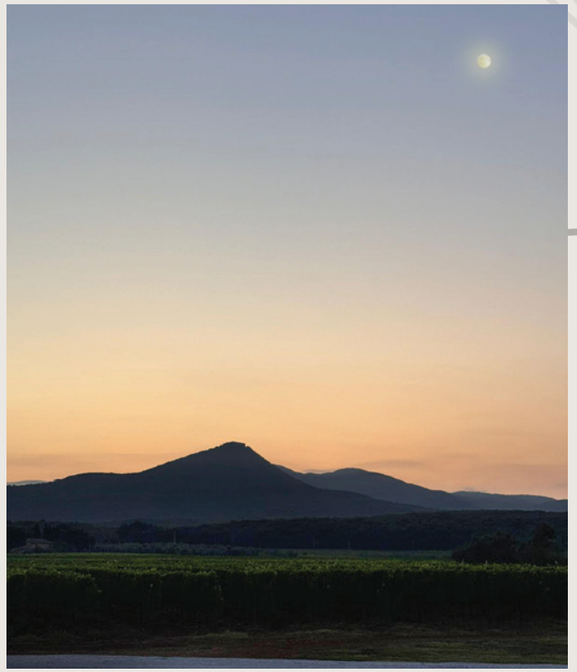
LA NOSTRA STORIA

La linea "Caccia al Palazzo" è una parte significativa della storia della nostra Tenuta.
Rappresenta una connessione fra il passato e il presente radicata, da oltre mezzo secolo, ai piedi della Rocca di Castiglioncello di Bolgheri.
Il termine Caccia al Palazzo da il nome al fosso che delimita il confine nord della nostra azienda e deriva dalle antiche pratiche di caccia che si svolgevano nel territorio circostante il castello. Palazzo dal quale veniva amministrato il contado bolgherese.



NOTTI DI LUNA

Questi vini richiamano un'immagine poetica e suggestiva, evocando la serenità e la bellezza delle notti illuminate dalla luce argentea della luna che riflette sui nostri vigneti.
Queste notti spesso sono associate a momenti di introspezione, meditazione e tranquillità, dove il paesaggio assume un'atmosfera magica e incantata, lontano dal frastuono della vita quotidiana.
Le notti di luna sono spesso descritte come momenti di magia e mistero, dove il confine tra il reale e l'immaginario si fa più sottile, permettendo di sognare e vivere esperienze uniche e indimenticabili.





NOTTI DI LUNA
Bolgheri Bianco

- Composizione: 50% Vermentino, 25% Sauvignon Blanc, 25% Viogner
- Alcool: 13% vol.
- Fermentazione alcolica: Barriques e tonneaux di rovere francese
- Affinamento: Barriques e tonneaux di rovere francese per 8 mesi
- Formato Bottiglia: 750ml
- Produzione Limitata



NOTTI DI LUNA
Bolgheri Rosato

- Composizione: 50% Syrah, 50% Merlot
- Alcool: 13.5% vol.
- Fermentazione alcolica: Barriques di rovere francese
- Affinamento: Barriques di rovere francese per 6 mesi
- Formato Bottiglia: 750ml
- Produzione Limitata



NOTTI DI LUNA
Bolgheri Rosso

- Composizione: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc
- Alcool: 14% vol.
- Fermentazione alcolica: Acciaio a temperatura controllata
- Affinamento: Barriques di rovere francese per 12 mesi
- Formato Bottiglia: 750ml
- Produzione Limitata



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.

Ill Bolgherese, Bolgheri Rosso Superiore DOC, è 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: Acciaio temperatura controllata
- Affinamento: Barriques di rovere francese per 18 mesi
- Affinamento Bottiglia: 6 mesi
- Formato Bottiglia: 375 ml, 750 ml, 1,5 lt, 3 lt, 6 lt

I NOSTRI MONOVARIETALI

Un'esclusiva collezione di vini monovarietali, ciascuno realizzato al 100% con una singola varietà di uve: Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Questi vini rispecchiano la passione, la dedizione e la tradizione vinicola che caratterizzano la nostra azienda . "Cioccaie" prende il nome dallo sbocco in mare della Fossa Camilla, il secondo più importante corso d'acqua di tutto il territorio castagnetano che delimita, a nord, il confine della Doc Bolgheri tra il comune di Castagneto Carducci e il comune di Bibbona.





Cioccaie

CIOCCAIE
Rosso Toscana
Indicazione Geografica Tipica

- Composizione: 100% Merlot
- Alcool: 14% vol.
- Fermentazione alcolica: Acciaio a temperatura controllata
- Affinamento: Barriques di rovere francese per 20 mesi
- Formato bottiglia: 750 ml
- Produzione Limitata

Fossa Camilla



CABERNET FRANC
Rosso Toscana
Indicazione Geografica Tipica

- Composizione: 100% Cabernet Franc
- Alcool: 14,5% vol.
- Fermentazione alcolica: Acciaio a temperatura controllata e macerazione prolungata sulle bucce
- Affinamento: Barriques di rovere francese per 22 mesi
- Formato bottiglia: 750 ml
- Produzione Limitata



Bolgheri

PETIT VERDOT
Rosso Toscana
Indicazione Geografica Tipica

- Composizione: 100% Petit Verdot
- Alcool: 14% vol.
- Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
- Affinamento: Tonneaux per 20 mesi
- Affinamento Bottiglia: 6 mesi
- Formato bottiglia: 750 ml
- Produzione Limitata



IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CAFAGGIO MONOCULTIVAR MORAIOLO

- Tipologia: Extra Vergine di oliva
- Altitudine: 250mt sul livello del mare
- Varietà: Moraiolo
- Raccolta: per brucatura
- Frangitura: ciclo continuo Alfa Laval
- Piante: circa 400
- Formato bottiglia: 50cl
- Bottiglie numerate

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

- 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
- Piante: circa 2000
- Formato bottiglia: 50cl, 75cl, 1lt
- Formato lattine: 50cl, 1lt, 3lt, 5lt

I NOSTRI DISTILLATI

Alla Tenuta Di Vaira produciamo anche ottimi prodotti distillati come:

- Brandy (Acquavite di vino, invecchiato oltre 3 anni in barriques di rovere francese)
- Grappa Riserva (invecchiata almeno 3 anni in barriques di rovere francese)
- Grappa Bianca





BRANDY Riserva

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



LA GRAPPA Riserva

- Grappa ottenuta da vinacce fresche di cabernet sauvignon e merlot distillate con metodo artigianale invecchiata almeno 3 anni in barriques di rovere francese
- Invecchiato almeno 3 mesi in barriques.
- Alc. 42% vol.
- Formato bottiglia: 500 ml



LA GRAPPA Bianca

- Grappa ottenuta da vinacce fresche di cabernet sauvignon e merlot distillate con metodo artigianale
- Alc. 42% vol.
- Formato bottiglia: 500 ml







Tenuta Di Vaira
di Vincenzo Di Vaira
BOLGHERI

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