

MERLOT & CABERNET MAREMMA TOSCANA D.O.C.



Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3500-4500 ceppi/ettaro

Tipologia di terreno: arenareo-limoso

Altitudine: 100-200 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 10 - 15 anni

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre per il Merlot, fine settembre per i Cabernets.

Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 30°C). La fermentazione dura mediamente 12 giorni. Lo svolgimento della fermentazione malolattica per Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc avviene nelle barrique dove il vino affina con le fecce fini per circa 6-8 settimane.

Maturazione: in acciaio per minimo 3 mesi con le fecce fini.

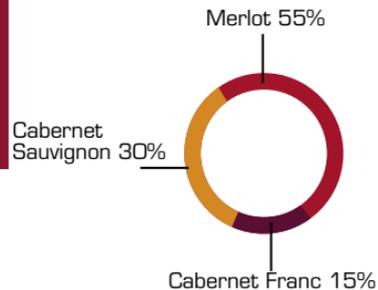
Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.

Capacità d'invecchiamento: è un vino da bersi giovane, entro 2-4 anni dopo la vendemmia.

Descrizione: rubino pieno, il bouquet olfattivo varia dalle note fruttate a sensori di sottobosco che si intrecciano agli accenti speziati. All'assaggio è secco, giustamente rotondo, dotato di buona struttura, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Ampio e lungo finale coerente con l'olfatto.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 19 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 95 cartoni.



un ampio calice
tipo Bordeaux.



16 - 18 °C

Abbinamento:

