

MERLOTTO - MERLOT TOSCANA IGT

Zona di produzione: Marcialla - (Firenze)

Uvaggio: Merlot

Tecnologia di produzione: le uve dopo un breve appassimento su pianta vengono selezionate e vinificate in piccoli serbatoi di cemento ad una temperatura controllata di 25°. La macerazione ha una durata media di 20 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi quotidiani e follature manuali.

Maturazione e Affinamento: a fine fermentazione malolattica il vino viene fatto maturare in tonneaux di rovere francese. Segue assemblaggio in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia.

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso. Profilo olfattivo ampio, sentori di sottobosco, mora e mirtillo, si uniscono a note balsamiche e speziate. Al palato ingresso caldo ed avvolgente. Equilibrato ed intenso con finale armonico e persistente.

