



Merlot, IGT Maremma Toscana 2008

Zona di produzione: Montecucco, comune di Montenero d'Orcia (GR). Terreno collinare ad un'altitudine di 300 m s.l.m. , ricco in argilla e di bassa fertilità. Superficie : 6000 mq.

Uva con cui è prodotto: Merlot al 100%. Epoca di maturazione: prima decade di settembre. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Resa: 57 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 12 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in serbatoio di acciaio inox da 60 hl basso e largo.

Invecchiamento: Affinamento in barriques nuove al 25% (1 nuova e 3 usate) per un periodo di 14 mesi.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso violaceo cupo, quasi impenetrabile.
Profumo: Frutto tipicamente varietale molto invitante, con una complessità accentuata dalle nobili spezie del rovere.
Sapore: L'enorme concentrazione impressiona il palato con grande eleganza, i tannini evidenti ma ben maturi sono inglobati in un corpo grassoccio. Su tutta la degustazione domina il frutto ammiccante del Merlot.

Dati analitici:

| | |
|----------------------------|----------|
| Alcool: | 14,1% |
| Acidità totale: | 5,8 g/l |
| pH: | 3,43 |
| Estratto netto: | 29,7 g/l |
| Acidità volatile: | 0.64 g/l |
| Anidride solforosa totale: | 70 mg/l |
| Anidride solforosa libera: | 19 mg/l |
| Colore: | 12,1 |

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Al Mo Me Ca

