

Sotto la Quercia

IGT COSTA TOSCANA

DENOMINAZIONE:	Merlot Costa Toscana IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (GR) - Maremma Toscana
TIPO DI TERRENO:	Argilloso molto ricco in scheletro, gesso E micro-elementi vari dotato di un perfetto Drenaggio naturale e una pendenza accentuata
VITIGNI:	Merlot in purezza
ALTITUDINE:	300 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	70 quintali
VENDEMMIA:	Prima decade di settembre con leggera surmaturazione Di circa il 50% del carico totale di uva in pianta
VINIFICAZIONE:	Circa 18 giorni con frequenti rimontaggi e Bagnature con almeno 3 delestages nel corso di tutto il processo fermentativo

È il vino “anima” di sode sant’angelo poichè esprime al meglio il carattere varietale e la personalità del terroir delle colline metallifere essendo elegante e al contempo ematico e glicerico.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Completamente svolta in acciaio inox prima del passaggio in barriques
AFFINAMENTO:	12 mesi per l’intera massa in barriques di rovere francese nuove e di rovere balcanico di 2°-3° passaggio
COLORE:	Rosso rubino intenso con cupi riflessi violacei
PROFUMO:	Bouquet ricco, ampio e complesso di frutti rossi e marmellata con caratteristici sentori balsamici e di spezie dolci
SAPORE:	Dotato di notevole freschezza, struttura e morbidezza grazie al lento e naturale processo di “ <i>elevage</i> ” all’interno dei pregiati legni delle barriques
GRADI:	15% vol
TEMPERATURA:	Servire a 16-18°C
ABBINAMENTI:	Abbinamenti: vino decisamente gastronomico da abbinare a pietanze saporite e succulente nonche’ Straordinario vino da meditazione
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 3.500 bottiglie

