



## MERLOT SAN PANTALEO TOSCANA I.G.T.

I nostri vigneti crescono su terreni calcarei di natura argillosa con forte presenza di conchiglie bianche, testimonianza di un passato che vedeva in queste zone il mare. Inverni non troppo rigidi, Estate che raramente superano temperature alte, escursioni termiche fra il giorno e la notte e l'influenza del Mar Mediterraneo ci permettono di produrre vini ricchi di profumi, intensi, complessi e particolarmente fini, capaci di mantenere freschezza e mineralità durante l'invecchiamento.

ALTIMETRIA: 90 m

SUPERFICIE: 1,5 ha

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TERRENO: Calcareo, argilloso con forte presenza di conchiglie bianche

DENSITÀ DI PIANTE: 6000 per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: 15 anni

VARIETÀ: Merlot

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di settembre

RACCOLTA: Manuale

FERMENTAZIONE: fusti di acciaio a temperature controllate

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique media stagionatura, 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 13%

I nostri vigneti crescono senza l'impiego di diserbanti

### NOTE DEGUSTATIVE:

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso violaceo. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, liquirizia, eucalipto, tabacco, pepe rosa e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna.

