

# 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.

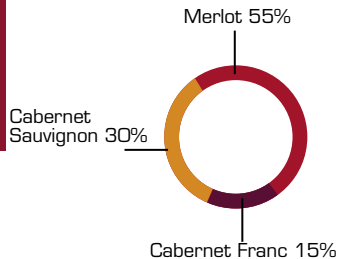
**Affinamento:** in bottiglia per minimo 3 mesi.

**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:

