



BOSCHETTO di MONTIANO



Daccapo

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MERLOT

VITIGNO
100% Merlot

ZONA PRODUZIONE
Montiano

TERRENO
Collinare, medio impasto, calcareo, asciutto,
buona capacità di scambio cationico,
buona dotazione in macro e microelementi.
Età vite 15 anni su cordone speronato basso.

RESA/HA
60 Q.li/ha

VENDEMMIA
Vendemmia meccanica.
I grappoli migliori, vengono selezionati in pianta
prima di procedere con la raccolta.

FERMENTAZIONE
Le uve raccolte, vengono inviate in vasca
e inizialmente refrigerate per estrarre
il più ampio spettro aromatico.
Segue un periodo di fermentazione
di circa 15/20 giorni, a temperatura controllata
eseguendo rimontaggi e delestage.
Termina la lavorazione con un breve periodo
di macerazione post-fermentativa.

AFFINAMENTO
Fermentazione Malolattica in acciaio,
affina in acciaio per circa 5/6 mesi.

Vino rosso rubino intenso, profumi ricchi
ed avvolgenti che ricordano piccoli frutti rossi
con note di speziatura sul finale.
Tannini morbidi ed avvolgenti, si accompagna
perfettamente a piatti tipici della tradizione Toscana,
cacciagione, arrostiti e carni rosse

Servire a 16/17°C