

TOSCANA MERLOT IGT QUERCEGOBBE

Uvaggio	Merlot 100%
Origine	Vigneto Quercegobbe, loc. San Lorenzo Alto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 20% nuove, per circa 6/7 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6/7 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.7 - pH: 3.62



750ml 1500ml 3000ml 5000ml

Colore rubino molto concentrato. Il naso svela un quadro ampio e di grande appeal nelle note dapprima fruttate di mirtilli in confettura, lamponi disidratati, amarene in sciroppo, prugne secche, quindi una componente vegetale nobile di mirto, rosmarino e ancora liquirizia, cannella e pepe. Corpo denso in bocca, ricco nell'insieme, morbido, dai tannini rotondi, setosi e dalla freschezza calibrata. Persistente il retrolfatto e coerente con i profumi del naso.



PETRA



PETRA