

## TOSCANA MERLOT IGT QUERCEGOBBE

<b>Uvaggio</b>	Merlot 100%
<b>Origine</b>	Vigneto Quercegobbe, loc. San Lorenzo Alto
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cuyot
<b>Densità d'impianto</b>	6200 ceppi/ha
<b>Resa</b>	80 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	18 anni
<b>Terreni</b>	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
<b>Affinamento in legno</b>	In barrique nuove al 20% per circa 12 mesi
<b>Affinamento in bottiglia</b>	Almeno 10 mesi
<b>Dati analitici</b>	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.2 g/l - pH: 3.5



Colore rubino molto concentrato. Il naso svela un quadro ampio e di grande appeal nelle note dapprima fruttate di mirtili 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.

