

TOSCANA MERLOT IGT QUERCEGOBBE

Uvaggio	Merlot 88% Cabernet Franc 12%
Origine	Tenuta San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	26 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique per 9 mesi, in cemento per 9 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6/7 mesi
Dati analitici	Alcol: 14,5 % - Acidità totale: 4,8 g/l - pH: 3.69



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.

