

IGT Toscana Rosato

“Merlotto”



Altezza vigneti: 400-500 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.500

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Uvaggio: Merlot 100%

Produzione:

Uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 5.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione: vendemmia manuale, selezionando i grappoli giunti a maturità ideale. Dopo diraspatura e pigiatura soffice è attuata una macerazione a freddo di 6 ore in pressa: il mosto si arricchisce così di una maggiore quantità di aromi dalle bucce del Merlot. Seguono pressatura e chiarifica del mosto. Fermentazione lenta, in tank di acciaio inox e a basse temperature (inferiori a 20°C), per preservare al meglio gli aromi floreali dell'uva e quelli fruttati che si sviluppano nella vinificazione. Dopo l'esaurimento degli zuccheri, in 10-15 giorni, il vino viene travasato in tank di acciaio inox.

Affinamento: maturazione del vino in tank di acciaio inox per 4 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 2 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosa cerasuolo.

Esame olfattivo: fresco, equilibrato tra acidità e corposità. Note di frutti esotici e ribes.

Esame gustativo: aroma intenso e fine, con sentori di frutto della passione, ribes e note floreali.

Servizio: servire a temperatura di 12-14°C, in calice a tulipano.

Abbinamenti: primi con sughi di carne o pesce, salumi, verdure, formaggi freschi e semi-stagionati come il pecorino.