



Podere della Filandra TOSCANA MERLOT IGT Indicazione Geografica Tipica

UVE: Merlot 100%

VIGNETI: 10-20 anni.

ALTITUDINE: 350 mt. slm.

TERRENO: Terreno collinare ricco di scheletro, ben arieggiato, presenza di calcare.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato- Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve diraspate, vengono vinificate separatamente in botti di acciaio a temperatura controllata inferiore a 30°C. I vini svolgono la fermentazione alcolica e malolattica spontaneamente in acciaio.

AFFINAMENTO: In tonneaux esausta per 6 mesi, in bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

PRODUZIONE: 3.000 bottiglie 0,75 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C.

COLORE: Rosso rubino intenso impenetrabile.

OLFATTO: Intenso e complesso, note tipiche di prugna e lampone preservate da una vinificazione naturale, semplice ma accurata. L'affinamento nel legno di rovere conferisce poi una nota speziata.

GUSTO: Morbido e avvolgente. I tannini maturi e ben bilanciati dall'acidità. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente gli aromi di fruttato.

ABBINAMENTI: Selvaggina, carne rossa e formaggio stagionato.