



## **Podere della Filanda 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 diraslate, 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.