



TORRE A CONA

IL MERLOT 2017

TOSCANA MERLOT I.G.T.



VENDEMMIA 2017

Il 2017 è stato un anno molto complicato, causa la siccità del periodo estivo. I primi mesi dell'anno sono stati variabili, con qualche pioggia solo nell'ultima parte di febbraio e marzo. Torre a Cona non ha avuto gelate primaverili, ma la mancanza di pioggia, nel periodo tardo-primaverile ed estivo, ha determinato una perdita di prodotto del 40%. A questa scarsa consistenza di pioggia si è aggiunta la costanza di temperature sempre al di sopra della media stagionale che in alcuni periodi, specialmente nei mesi di luglio e di agosto, hanno raggiunto picchi molto elevati. Nei primi giorni di settembre si sono verificate piogge sporadiche, tardive e non abbondanti, sufficienti ad interrompere il caldo estivo e per far sì che il processo di maturazione delle uve potesse completarsi nel migliore dei modi.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Merlot 2017, dal colore rosso rubino intenso, è un vino profondo e raffinato. Ha profumi di mora e prugna rossa. Seguono note di sottobosco e bacche selvatiche, sfumature balsamiche e vanigliate. Presenta un palato di grandissima classe, un corpo voluminoso e cremoso. Molto persistente il ricordo di aromi di mirtillo, fiori e spezie.

UVE- 100% Merlot

VIGNETO - Chiusurli

COMPOSIZIONE TERRENO - Franco

ALTITUDINE VIGNETO- 320 m s.l.m.

RESA PER ETTARO - 40 quintali/ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA- Prima metà di settembre

FERMENTAZIONE - In acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 21° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE- 7 giorni

TEMPO DI MACERAZIONE SULLE BUCCE - 10 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA- In acciaio

AFFINAMENTO - 24 mesi in tonneau di rovere francese di primo passaggio

GRADO ALCOLICO- 14.0 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17° C