



TORRE A CONA

IL MERLOT 2015

TOSCANA MERLOT I.G.T.



VENDEMMIA 2015

Il 2015 ha rappresentato un'annata quasi da manuale. Dopo un inverno piovoso, mite ma con qualche giornata sotto lo zero, il germogliamento è avvenuto agli inizi di aprile. Grazie ad una primavera asciutta e soleggiata, lo sviluppo vegetativo è avvenuto con regolarità ed è culminato in una fioritura veloce e completa a fine maggio. Luglio è stata caratterizzato da un caldo torrido e asciutto temperato all'inizio di agosto con precipitazioni abbondanti che hanno creato nelle vigne condizioni idonee per una maturazione regolare, intensa e senza stress. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di vendemmiare con grande lentezza, aspettando che ogni vigneto arrivasse ad un punto perfetto della maturazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Merlot 2015, dal colore rosso rubino intenso, è un vino profondo e raffinato. Ha profumi di mora e mirtillo. 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 - 20 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