



# TORRE A CONA

## IL MERLOT 2022

TOSCANA MERLOT I.G.T.



### VENDEMMIA 2022

L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno caratterizzato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio, ha rischiato di condizionare il normale sviluppo vegetativo delle viti. Fortunatamente le piogge primaverili avevano costituito buone riserve di acqua e nutrienti minerali che hanno permesso alle viti di resistere alle anomale condizioni climatiche. Agosto è stato caratterizzato da temperature più miti e piogge che non hanno procurato danni, anzi hanno permesso alla vite la sua ripresa vegetativa e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il Merlot 2022, dal colore rosso rubino intenso, è un vino estremamente raffinato. Ha profumi di mora e mirtillo, con note erbacee, emblema della sua giovane età, bacche selvatiche, sfumature balsamiche e vanigliate. Presenta un palato di grandissima classe, un corpo cremoso, con una trama tannica presente e ben integrata. 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