



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, hanno 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 superare senza problemi le anomale condizioni climatiche. Agosto è stato caratterizzato da temperature più miti e piogge che hanno consentito la regolare ripresa vegetativa della vite e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Merlot 2022, dal colore rosso rubino intenso, è un vino estremamente raffinato e dalla distintiva personalità. I profumi di mora e mirtillo si integrano bene con piacevoli note erbacee, bacche selvatiche, sfumature balsamiche e vanigliate. Presenta un palato di grande eleganza una texture cremosa e una trama tannica presente, precisa e ben integrata. Molto persistente il ricordo di aromi di mirtillo, fiori e spezie.

UVE- 100% Merlot

VIGNETO - Chiusurli

COMPOSIZIONE TERRENO - Franco argilloso

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