



TORRE A CONA

IL MERLOT 2016

TOSCANA MERLOT I.G.T.



VENDEMMIA 2016

L'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio. La primavera è stata contraddistinta da diverse piogge ma anche da un clima mite, che ha anticipato la germinazione all'ultima settimana di marzo. L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa rapida e normale delle viti. Maggio è stato caratterizzato da un clima secco e soleggiato, che ha favorito la fioritura e garantito una buona allegagione. L'estate è stata ottima nell'insieme, caratterizzata da poca piovosità e da temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, ma soprattutto da un'accentuata escursione termica notturna che ha favorito un miglioramento dell'annata e una regolare maturazione delle uve tale da regalare vini con profili aromatici elevati e con un'ottima acidità.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso, il Merlot 2016 ha un naso intenso, con profumi di mora, mirtillo e prugna rossa. Seguono note di sottobosco e bacche selvatiche, con sfumature speziate, soprattutto pepe e vaniglia. Al palato si distingue per la grandissima classe. Risulta cremoso e avvolgente, con una trama tannica fine e ben integrata.

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