



TORRE A CONA

IL MERLOT 2018

TOSCANA MERLOT I.G.T.



VENDEMMIA 2018

Il 2018 è stato caratterizzato da punte di caldo alternate a precipitazioni, che spesso hanno creato una sensibile umidità. Grazie al caldo di aprile e maggio, e ad un'estate caratterizzata da un clima asciutto e senza eccessi di temperature, si è mantenuto un buon accrescimento delle uve. Il vento di tramontana e le giornate assolate di settembre, insieme con una buona escursione termica fra giorno e notte, hanno consentito di terminare al meglio il processo di maturazione delle uve.

NOTE DEGUSTATIVE

Dal colore rosso rubino intenso, il Merlot 2018 si presenta come un vino estremamente elegante. Ne risulta un rosso dal naso regale e raffinato, con profumi di frutti rossi maturi, come mora e mirtillo, con note speziate, sia piccanti, sia dolci di vaniglia sullo sfondo. Il sorso si rivela avvolgente e armonico, con una trama tannica fine e ben integrata. Molto persistente il ricordo di aromi di mirtillo 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