



VALLEPICCIOLA



QUERCEGROSSE MERLOT

Denominazione: Toscana IGT

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Vitigni: Merlot 100%

Altitudine: 350/400 metres s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Resa per ettaro: 55 quintali

Densità di impianto: 5,000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: Cordone speronato

Vendemmia: Terza decade di settembre, uve provenienti in prevalenza dal vigneto Quercegrosse, 2.72 ettari esposti a sud-ovest

Vinificazione: Fermentazione alcolica e macerazione in vasche di cemento per 20-25 giorni a temperatura controllata; fermentazione malolattica in barrique di rovere francese (30% nuove)

Invecchiamento: In barrique per 12-14 mesi circa

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso, note di mora, mirtillo ed, erbe aromatiche. Tannini eleganti e setosi.

Grado alcolico: 14,5%