



### **L'idea del vino**

un vino fresco e fruttato per ogni occasione quotidiana

### **le uve**

50% Montepulciano

50% Merlot

### **il vigneto**

**Superficie:** 2,5 Ha

**Sesto d'Impianto:** 2,50x0,80

**Densità:** 5.000 piante/Ha

**Altitudine:** 220 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud Sud- Est

**Sistema d'allevamento:** cordone speronato

**Anno d'impianto:** 2002

**Terreno:** argilloso calcareo con presenza di scheletro

**Resa:** 100 t/Ha Uva da cui 70 HI/ha di mosto fiore

### **in vigna**

Potatura invernale, selezione dei tralci, sfogliatura, potatura verde, diradamento dei grappoli, vendemmia a mano: **Merlot:** I° settimana di Settembre; **Montepulciano** I° settimana di Ottobre.

### **in cantina**

Diraspatura e pigiatura delle uve; fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10 giorni; svinatura; fermentazione malolattica; affinamento in serbatoi inox per circa 4 mesi; leggera filtrazione (1 µ); imbottigliamento.