



L'idea del vino

Arricchire il caratteristico frutto del Montepulciano con le eleganti note del Merlot

le uve

90% Montepulciano
10% 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: 8 t/Ha Uva da cui 40 Hl/ha di mosto fiore

in vigna

Potatura invernale, selezione dei tralci, sfogliatura, potatura verde, diradamento dei grappoli, vendemmia a mano: **Merlot:** 1° settimana di Settembre; **Montepulciano** 1° settimana di Ottobre.

in cantina

Diraspatura e pigiatura delle uve; fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10 giorni; svinatura; fermentazione malolattica; affinamento in botti di rovere per circa 12 mesi; leggera filtrazione (1 µ); imbottigliamento.