



LA DOCCIA  
DI VINCI

## MERLOT

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MERLOT 2017

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

**ZONA DI PRODUZIONE:** VINCI, FIRENZE.

**GIACITURA:** COLLINARE

**VIGNA:** "DI MERLOT E DI SYRAH"

**ESTENSIONE:** 6689 M2 CIRCA

**TESSITURA SUOLO:** 40% ARGILLA 35% LIMO 25% SABBIA CIRCA

**ALTITUDINE:** CIRCA 55 MSLM

**ESPOSIZIONE:** EST

### VITICOLTURA

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO

**INTERFILA:** LAVORATO MECCANICAMENTE

**PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:**

CONCIMAZIONE ORGANICA E TRATTAMENTI CONFORMI AL DISCIPLINARE AGRIQUALITÀ DI AGRICOLTURA INTEGRATA.

**VITIGNO:** MERLOT

**ETÀ VIGNETO:** 6 ANNI

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4115 CEPPI/HA

**SESTO D'IMPIANTO:** 0.90 M X 2.70M

**VENDEMMIA:** MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

**ANNATA:** LA 2017 È STATA UN'ANNATA ESTREMA. NEI PRIMISSIMI DI APRILE, I NOSTRI VIGNETI HANNO SUBITO UNA BRUTTA GELATA TARDIVA: BEN TRE NOTTI CON TEMPERATURA SOTTO ZERO. QUESTO HA DI FATTO RIDOTTO LA PRODUZIONE DI OLTRE IL 50% RISPETTO ANNATE REGOLARI. L'ESTATE È STATA INVECE CARATTERIZZATA DA SICCIÀ ESTREMA, FONTE DI ULTERIORE STRESS PER LE VITI. PER VEDERE UN PO' DI ACQUA, ABBIAMO DOVUTO ATTENDERE QUALCHE TIMIDA PRECIPITAZIONE SETTEMBRINA, CHE HA AIUTATO L'UVA A MATURARE. I VINI SONO ESTREMI, POTENTI E DAI TANNINI POSSENTI.



## ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI ACCIAIO INOX

MACERAZIONE: SU BUCCE 7 GIORNI CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

PERMANENZA SULLE BUCCE: 8 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 15 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 16/01/19

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 459

## PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 5.15GR/LT

## DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

## CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO INTENSO VIOLACEO

ODORE: INTERESSANTISSIMO ODORE DI FRUTTI DI BOSCO SOPRATTUTTO MIRTILLO CHE VOLVE AL SOTTOBOSCO SE RIPOSA NEL BICCHIERE

IN BOCCA: GUSTO CONSISTENTE E SUCCOSO

