



LA DOCCIA
DI VINCI

MERLOT

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MERLOT 2018

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: 7 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4115 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 0.90 M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2018 È STATA UN'ANNATA ABBASTANZA EQUILIBRATA. DOPO UN INVERNO DISCRETAMENTE RIGIDO, CON TANTO DI NEVICATA TARDIVA IL 1 MARZO 2018, LA PRIMAVERA È STATA SUFFICIENTEMENTE PIOVOSA, ASSICURANDO ALLE PIANTE UNA BUONA RISERVA IDRICA. L'ESTATE È TRASCORSA SENZA PARTICOLARI PUNTE ESTREME DI CALORE, INTERVALLANDO SOLO A PROVVIDENZIALI TEMPORALI ESTIVI. LE VITI HANNO PLACIDAMENTE E GIOIOSAMENTE PRODOTTO BELLISSIMA UVA, PER LA GIOIA DEL VIGNAILOLO CHE DOPO ANNATE DIFFICILISSIME, HA NEL 2018 TRASCORSO UN'ANNATA VINICOLA SERENA.



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 9 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 24/07/19

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 420

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5.41GR/LT

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO MOLTO INTENSO CUPO

ODORE: SORPRENDENTI ODORI DI GELSOMINO IN FIORE E FRUTTA DI MORA, NOTA DI ACCIUGA

IN BOCCA: INGRESSO IN BOCCA DOLCE, DENSO E CALDO. AROMI MOLTO PERSISTENTI.

