



LA MADONNINA



CARPE VESPERUM

—  2018  —

TOSCANA ROSSO IGT MERLOT

DATI TECNICI

- Uvaggio: Merlot
- Zona di produzione: Bolgheri
- Superficie vigneto: 1 ha
- Tipologia terreno: argilloso-sabbioso
- Sistema di allevamento: Guyot
- Densità dei ceppi: 10.000 per ha
- Produzione per ettaro: 55 Q.li
- Resa uva in vino: 60 %
- Età media delle viti: 15 anni
- Epoca della vendemmia: dalla ultima settimana di Settembre alla prima settimana di Ottobre
- Vinificazione: macerazione sulle bucce per 18 giorni
- Fermentazione alcolica: in acciaio inox
- Fermentazione malolattica: svolta interamente in barrique
- Invecchiamento: per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino compatto, sentori di frutti rossi maturi e leggere note balsamiche ed erbacee al naso. Al palato è un vino corposo e vibrante con tannini docili ed un finale persistente.