

IGT Toscana Rosso

Mezzanotte

Vitigno: Merlot & Sangiovese

Resa per ettaro in uva: 4.500 kg

Tempo di macerazione: 14 giorni

Vinificazione: Merlot 12 mesi in barriques, Sangiovese 12 mesi in botti di rovere da 20 hl

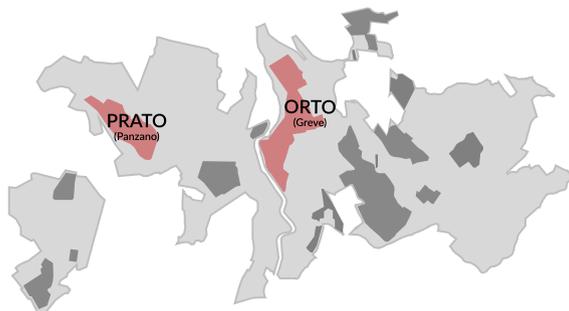
Affinamento in bottiglia (minimo): 3 mesi

Bottiglie prodotte: 6.000

Colore rosso rubino brillante. Al naso caratterizzato da note di frutti rossi e neri e di sottobosco, che si fondono con le note speziate di liquirizia, noce moscata e cuoio. Vino di buona struttura e morbidezza, armonico con tannini vellutati.

■ I nostri vigneti

■ Vigneti di provenienza



Grape varietal: Merlot & Sangiovese

Yield per hectare of grapes: 4.500 kg

Period of maceration: 14 days

Vinification: Merlot 12 months in barriques, Sangiovese 12 months in 20 hl oak barrels

Bottle refinement (minimum): 3 months

Bottles produced: 6.000

Bright ruby red. On the nose, forest undergrowth and red and black berries pulled together with spicy notes of liquorice, nutmeg and leather. A well-structured and soft wine, balanced with velvety tannins.



Merlot & Sangiovese