

IGT Toscana

Merlot di Santa Maria

Vitigno: Merlot

Resa per ettaro in uva: 4.500 kg

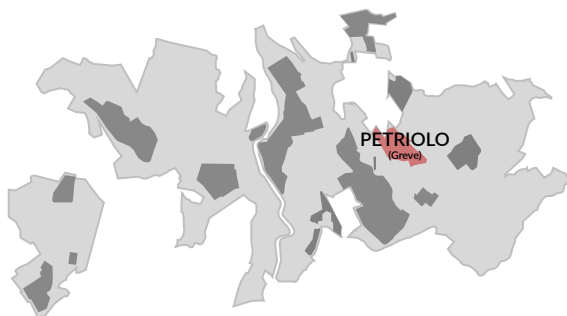
Tempo di macerazione: 17 giorni

Vinificazione: 18-24 mesi in barriques

Affinamento in bottiglia (minimo): 6 mesi

Bottiglie prodotte: 5.000

Colore rubino brillante ma dal tono scuro. Al naso appare intenso con note avvolgenti di mirtillo e di liquirizia. In bocca è pieno ma non invasivo, i tannini sono soffici e dolci con finale speziato.



■ I nostri vigneti

■ Vigneti di provenienza

Grape varietal: Merlot

Yield per hectare of grapes: 4.500 kg

Period of maceration: 17 days

Vinification: 18-24 months in barriques

Bottle refinement (minimum): 6 months

Bottles produced: 5.000

Bright ruby colour with a dark tone. On the nose it is intense, with notes of blue berry and liquorice. In the mouth, it is full but not dominant; the tannins are soft and sweet, the finish spicy.



Merlot