

Merlot di Santa Maria

Igt Toscana

Vellutato, succoso e rotondo

Il Merlot di Santa Maria prende il nome dal cru dedicatogli dall'azienda dopo oltre 30 anni di coltivazione del Merlot. Unisce alle note fruttate del vitigno l'eleganza e la freschezza tipiche del territorio di Greve e dello stile di Vignamaggio. Affina a lungo in barriques di rovere francese guadagnando rotondità e struttura.

VITIGNO

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

VIGNETI

Petriolo

TERRENI

Petriolo è un altopiano leggermente concavo con terreni di passaggio fra quelli tipici della zona di Lamole e quelli con maggiore ricchezza di argille più a valle. In quest'area si trova il vigneto di "Santa Maria" di quasi 30 anni, dotato proprio per l'età delle sue viti di una complessità e di un'eleganza tannica che dà al vino un ottimo potenziale di longevità.

RESA PER ETTARO

35 hl/Ha

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a mano, nella prima quindicina di settembre. Dopo una selezione manuale dei grappoli, gli acini vengono successivamente sottoposti alla cernita del selettore ottico.



VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono immerse in un piccolo serbatoio di acciaio, dove rimangono per 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino viene travasato e avviato alla fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Il vino accresce la sua intensità grazie a un prolungato contatto con il legno della barrique di rovere francese, dove rimane per 18-24 mesi. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per almeno altri 8 mesi.

GRADAZIONE 14 -14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

FORMATI 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 5.000

PREMI E RATINGS

Annata 2016

Wine Advocate94

James Suckling93

Wine Critics93



 VIGNETI
 PROPRIETÀ