

Mezzanotte

Igt Toscana Rosso

Morbido, gioioso, piacevole

Mezzanotte è un vino brillante e piacevole, che mette in risalto i tannini rotondi del Merlot, accompagnati dalle piacevoli note di frutti rossi del Sangiovese. Un vino semplice e gioioso, di buona struttura e con tannini setosi.

VITIGNO

Merlot (60%)
Sangiovese (40%)

ZONA DI PRODUZIONE

Panzano in Chianti, Greve in Chianti

VIGNETI

Prato, Orto - Poggio Asciutto

TERRENI

I terreni sono eterogenei, equilibrati, con una buona percentuale di argilla, poco calcarei e ricchi di sassi.

RESA PER ETTARO

40 hl/Ha

VENDEMMIA

La vendemmia del Merlot avviene a metà Settembre, quella del sangiovese nella seconda quindicina di Settembre.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente: dopo la diraspatura vengono immesse in serbatoi di acciaio, dove fermentano per 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino viene travasato e avviato alla fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Il Merlot affina per 12 mesi in barriques, mentre il Sangiovese per 12 mesi in botti di rovere da 20 hl. Segue un affinamento minimo in bottiglia di 3 mesi.

GRADAZIONE 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

FORMATI 750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 6.000

