

ANGIOLINI MERLOT

DENOMINAZIONE	Toscana IGT Merlot
UVAGGIO	Merlot 100%
VIGNA	Barberino
TERRENO	Medio impasto, con abbondante componente argillosa
ALTITUDINE	310 m s.l.m.
RESA PER ETTARO	50 q/ha
ETA DELLE VIGNE	35 anni
VENDEMMIA	Manuale ad inizio settembre
VINIFICAZIONE	Le uve vengono diraspate e leggermente pigiate.. La fermentazione avviene in serbatoi di rovere a una temperatura di circa 25/28 °C con frequenti follature manuali per estrarre il più delicatamente possibile aromi, colore e tannini dalle bucce. Dopo circa due settimane si procede alla svinatura e, al termine della fermentazione, il vino viene nuovamente travasato per eliminare le fecce più pesanti e rimesso in barriques di rovere francese nuove di media tostatura, sulle fecce fini, dove effettuerà la fermentazione malolattica.
MATURAZIONE	L'affinamento avviene in barriques nuove di rovere francese per 24 mesi, con frequenti batonnages. Affina un ulteriore anno in bottiglia prima della commercializzazione
NOTE DEGUSTATIVE	Morbido e rotondo, con aromi di more mature, prugna e ciliegia scura. Sentori di vaniglia, moka e rovere tostato ne esaltano la ricchezza. I tannini vellutati conducono a un finale lungo ed elegante con un tocco di spezie.



Fattoria La Torre