

# ANGIOLINI MERLOT

<b>DENOMINAZIONE</b>	Toscana IGT Merlot
<b>UVAGGIO</b>	Merlot 100%
<b>VIGNA</b>	Barberino
<b>TERRENO</b>	Medio impasto, con abbondante componente argillosa
<b>ALTITUDINE</b>	310 m s.l.m.
<b>RESA PER ETTARO</b>	50 q/ha
<b>ETA DELLE VIGNE</b>	35 anni
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale ad inizio settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	<p>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.</p> <p>L'affinamento avviene in barriques nuove di rovere francese per 24 mesi, con frequenti batonnages. Affina un ulteriore anno in bottiglia prima della commercializzazione</p>
<b>MATURAZIONE</b>	
<b>NOTE</b>	
<b>DEGUSTATIVE</b>	<p>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.</p>



Fattoria La Torre