



Equinozio I.G.T.

Denominazione: IGT Rosso Toscana Merlot

Uvaggio: 100% Merlot

Temperatura di servizio: 16/18 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso rubino con riflessi porpora, si presenta al naso intenso, con note dolci di marasca matura e sentori di liquirizia. In bocca è pieno, avvolgente, sapido di grandissimo equilibrio. Lunga la persistenza gustativa.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO:

Vigneto: Vigna della Cava

Superficie vigneto: 0,4 ha

Altitudine: 360 m.s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Densità d'impianto: 5000 viti/ha

Sistema d'allevamento: cordone speronato

Età vigneto: 10 anni

Terreno: argilloso con presenza di scheletro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Periodo di vendemmia: quarta settimana di Settembre

Resa media uva per ceppo: 1,2 kg

Raccolta: manuale

Vinificazione: Macerazione pre-fermentativa con ghiaccio secco a 15°C per 48 ore seguita da pigiatura soffice e macerazione senza raspi a temperatura controllata (28 °C) per 14 gg.

Fermentazione malolattica in barriques nuove di rovere francese

Affinamento: circa 18 mesi; parte in tonneaux di rovere francese, parte in barriques di rovere francese

Maturazione in bottiglia: periodo minimo 12 mesi

Bottiglie prodotte: 2.000



Azienda Agricola Poggio al Bosco

Via Chiostrini, 5 - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Tel: +39 055 80 76 474 - info@poggioalbosco.it - www.poggioalbosco.it