



CAMPORDIGNO

Vino Biologico



IT BIO 014

AGRICOLTURA ITALIANA

IL VINO	
Denominazione	Montescudaio DOC Merlot Biologico
Principali vitigni	Merlot
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Rosso porpora, intenso e brillante
Profumo	Intenso, di frutta rossa con lievi note speziate
Gusto	Fresco, rotondo e armonioso, sapido e molto fresco
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Montescudaio
Vigneti di provenienza	Fontirosso
Anno d'impianto dei vigneti	1998
Esposizione	nord/sud
Altitudine s.l.m.	100 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	4.500 ceppi/ha
Produzione (kg./pianta)	1,5
Data vendemmia	Primi di settembre
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA	
	Manuale in cassette
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
Contenitori di fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	15°C per i primi due giorni, poi fino a 28°C ad esaurimento degli zuccheri
Lieviti	Naturali delle uve
Durata fermentazione e macerazione	20 giorni
Fermentazione malolattica	Acciaio
Contenitori per l'affinamento	Cemento e acciaio
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	10.000
ABBINAMENTI	
Salumi, pecorino semistagionato, tagliatelle ai funghi	