



VITI AI GELSI

Vino Biologico



IL VINO	
Denominazione	IGT TOSCANA PASSITO MERLOT BIOLOGICO
Vendemmia	2017
Principali vitigni	Merlot
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi viola
Profumo	Al naso ricorda i frutti rossi maturi, soprattutto le ciliegie. Note di spezie.
Gusto	Fresco, sapido, persistente, molta struttura e acidità alta
Temperatura di Servizio	18 °C
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Alta Maremma - Montescudaio
Vigneti di provenienza	Fontiroso
Anno d'impianto dei vigneti	Fontiroso anno 1999
Esposizione	Est/ovest
Altitudine s.l.m.	70 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	4.500 ceppi/ha
Produzione (kg./pianta)	0,800 kg/pianta
Data vendemmia	Metà settembre
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA	
	Manuale in cassette
APPASSIMENTO, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
Appassimento	Le uve appena raccolte vengono poste sui graticci e messe ad essiccare per 30 giorni
Contenitori di fermentazione	Barrique aperte e acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	20 °C
Lieviti	Ceppi autoctoni
Durata fermentazione	50 giorni. La vinificazione avviene in presenza delle bucce per 2/3 giorni. Subito dopo il vino viene svinato e lasciato fermentare in assenza di bucce. La fermentazione termina fino ad una presenza di alcol non superiore ai 16 % vol.
Fermentazione malolattica	No
Contenitori per l'affinamento	Acciaio inox
Durata dell'affinamento	6 mesi
Filtrazione	Non filtrato
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Numero di bottiglie prodotte	350

ABBINAMENTI

Dolci al cioccolato, pasticceria. È abbinato anche a fine pasto con formaggi erborinati e caprini.