



CAMPORDIGNO

Vino Biologico



IL VINO	
Denominazione	Montecudaio DOC Merlot Biologico
Vendemmia	2018
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	Alta Maremma - Montecudaio
Vigneti di provenienza	Fontirosso e Poderinovi
Anno d'impianto dei vigneti	Fontirosso e Poderinovi anno 2000
Esposizione	Fontirosso e Poderinovi est/ovest
Altitudine s.l.m.	100 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	Fontirosso e Poderinovi 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	Parte in botti da 50 hl, parte in acciaio
Età dei contenitori d'affinamento	3 anni
Capacità dei contenitori d'affinamento	2,25 hl e 50 hl
Durata dell'affinamento	12 mesi
Filtrazione	sterile
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	17.000
ABBINAMENTI	
Salumi, pecorino semistagionato, tagliatelle ai funghi	