



100 % merlot

# BUCA DEL MERLO

IGT Toscana Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA  
13 % VOL

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE  
18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI  
Primi piatti a base di sughi di carne,  
carni rosse alla brace, cacciagione,  
funghi e formaggi di media e lunga  
stagionatura.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colle di Val D'Elsa, provincia di Siena.

**UVAGGIO:** 100% Merlot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** medio impasto con presenza di scheletro, esposizione sud-ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO E COLTIVAZIONE:** allevamento della vite a spalliera con potatura a cordone speronato a guyot con 4-6 gemme, densità 4.200 viti per ettaro, resa non superiore a 80 q.li di uva per ettaro, gestione della chioma con 2 cimature l'anno e sfemminellatura per equilibrare la produzione vegetativa con quella produttiva.

**VINIFICAZIONE:** La raccolta delle uve avviene manualmente. L'uva diraspata e pigiata viene avviata alla fermentazione in apposite vasche con temperatura controllata detti fermentini. La Fermentazione alcolica viene preceduta da una breve macerazione a freddo per estrarre gli aromi del vitigno. La f.a condotta da lieviti selezionati segue per 15 giorni a temperatura di 23-25°C. Giornalmente vengono effettuati rimontaggi e follature del cappello delle vinacce per render possibile la dissoluzione nel vino dei composti aromatici e fenolici presenti nelle bucce.

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** Dopo la fermentazione alcolica e la macerazione, il vino passa in barriques francesi nuove dove svolge la fermentazione malolattica e la successiva maturazione. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13 %vol

**Caratteristiche:** il colore è un bel rosso rubino intenso.

Dal profumo pieno ed avvolgente con aromi caratteristici del Merlot che ricordano la prugna e la mora selvatica.

Al gusto risulta ampio con un intrigante bouquet che spazia dalla frutta matura alle note di pepe, cacao e caffè.

Si caratterizza per un'ottima propensione all'invecchiamento in bottiglia regalando momenti di conviviale piacere.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** Servire a 18°C

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** Indicato con primi piatti a base di sughi di carne, carni rosse alla brace, cacciagione, funghi e formaggi di media e lunga stagionatura. Interessante l'abbinamento con la cioccolata fondaente.