

MONTENERO
MERLOT TOSCANA ROSSO I.G.T. CIMANERA



UVAGGIO
100% Merlot.

TIPOLOGIA
IGT Toscana Merlot.

METODO DI ALLEVAMENTO
Guyot.

VENDEMMIA
Manuale a metà settembre.

ALTITUDINE
400 mt.

ETA' DEL VIGNETO
25 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione in vasche di cemento con controllo della temperatura e fermentazione attivata con pied de cuve. Affinamento in tonneaux di rovere francese per 36 mesi e successivi 12 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI
Di colore granato scuro e profondo, si rivela al naso speziato e terroso con frutti di bosco maturi e cioccolato. Sorso pieno con tannini fitti e vellutati.