



SCHEMA TECNICA

Beccacciaia

IGT Toscana Merlot

Vitigni: Merlot

Grado alcolico: 14° – 14,5°

Acidità totale: 5 – 6 gr./l.

Affinamento: 12 mesi in barrique – 12 mesi in bottiglia

Estensione vigneto: 1,5 ettari

Altitudine: 200 m s.l.m.

Suolo: Argille lacustri miste ad acciottolato da disgregazione di terreno effusivo

Abbinamenti: Salumi di selvaggina - Pappardelle con ragù di cinghiale – Grigliata mista di maiale, Selvaggina in umido – Auricchio di Basilicata