



SOPRA

MERLOT

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Merlot

Etichetta: il nome Merlot deriva dalla parola francese «merle» (merlo). Non è chiaro se questo vitigno originario della regione di Bordeaux debba il suo nome alla predilezione gastronomica del merlo o alla sua colorazione nero-blu. Sull'etichetta del nostro vino rosso biologico monovitigno SOPRA MERLOT trovate una piccola piuma per ricordare l'etimologia del vitigno.

Vinificazione: vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo vibrante. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di primo passaggio. L'affinamento di 24 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione (a cura di Ernesto Gentili): Bel colore rubino intenso e brillante. I profumi sono composti, ordinati e indirizzati su note di more, prugne, amarene, con lievi accenni di cannella e chiodo di garofano, senza nessuna evidenza di carattere vegetale. In bocca si sviluppa con intensità, è energico e contrastato, con un frutto fragrante e tonico e tannini vivi, presenti, che segnalano l'estrema gioventù del vino. Il finale mostra un fondo piacevolmente sapido e prevale la sensazione di un Merlot dalla personalità singolare, poco allineata con altri modelli "supermorbidi" della stessa tipologia, che necessita del giusto affinamento in bottiglia per esprimere in pieno le sue potenzialità.

Abbinamenti gastronomici: è un vino che non teme di confrontarsi a tavola con preparazioni a base di carne di vario genere, dalle cotture alla brace agli arrosti e addirittura agli umidi.

Temperatura di servizio: 16-18°C