

Rupestro-Merlot Sangiovese

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Un aroma ricco con note di amarena e frutti di bosco, sapore pieno e di corpo, con una meravigliosa armonia di gusto, aromi e tannini perfettamente bilanciati. Consigliato con primi piatti a base di sughi di pomodoro e carne, nonché carni arrosto e alla griglia. Va servito ad una temperatura di 14 ° -16 ° C in calici progettati per i vini giovani.



Prima annata di produzione	1999
Uva	Merlot 80%, Sangiovese 20%
Esposizione e altimetria	Prevalentemente Sud-Est
Tipologia del terreno	Argille ricche di sedimenti e vulcanico
Sistema di allevamento	Cordone speronato maggiore di 3300 piante per ettaro
Età media viti in produzione	20 anni
Resa di uva per ettaro	90 quintali
Epoca della vendemmia	Settembre
Macerazione	In vasche di acciaio inox
Temperatura fermentazione	Termo-controllata a 20-25 °C
Durata fermentazione	Due settimane
Fermentazione malolattica	Totalmente svolta
Modalità e durata affinamento	Almeno due mesi in bottiglia