

Istine

SCHEDA TECNICA

550 MERLOT

Toscana Indicazione Geografica Tipica



VARIETA': Merlot

VIGNETO: le uve vengono raccolte e selezionate nella nostra vigna Istine a Radda in Chianti, piantata nel 2002 in uno dei terreni più alti della zona del Chianti Classico

ESTENSIONE: 0.5 ha

ALTITUDINE: 480 - 550 m s.l.m.

TERRENO: ricco di scheletro con alternanza di calcari marnosi (Alberese e Galestro), molto pendente e circondato da un fitto bosco di querce

ESPOSIZIONE: Nord

DENSITA': 5.000 ceppi/ha

CONDUZIONE: Biologica certificata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale

il Merlot è una varietà che si raccoglie normalmente un paio di settimane prima del Sangiovese, ma nel nostro caso, poiché le piante sono poste nella parte più alta e più a nord del vigneto, facciamo la raccolta solo dopo quella del Sangiovese, senza andare in surmaturazione, ma esprimendo piuttosto tutta l'eleganza di quest'uva cresciuta nell'alto Chianti

FERMENTAZIONE ALCOLICA: circa 15 giorni in vasche di cemento a temperatura controllata (max 28°C)

MACERAZIONE SULLE BUCCE: circa 30 giorni in vasche di cemento

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in vasche di cemento

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in Tonneaux da 5 hl

PRODUZIONE MEDIA: 2.600 bottiglie

FORMATO: 750 ml

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2015

www.istine.it - info@istine.it

