



BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



Merlot Cortona

Denominazione di Origine Controllata

Caratteristiche del terreno

Il vigneto da cui viene ricavato questo vino, è situato in località Centoia (Cortona), ed è stato piantato su terreni di origine alluvionale, con buona percentuale di residuo organico ed argilla nel 2006. La densità dell'impianto è di 6000 ceppi per ettaro

Uve con cui è prodotto

Prodotto con uve selezionate, è un vino nel quale si cercano di esaltare i profumi freschi e fruttati del Merlot di cui è composto per il 100%.

Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente in cassette, dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello.

Invecchiamento

Il vino viene fatto maturare per alcuni mesi in vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica.

Prima dell'imbottigliamento viene effettuata una leggera filtrazione. La commercializzazione avviene durante l'estate successiva alla vendemmia.

Maturità ottimale

Il nostro Merlot Cortona è un vino nel quale si cerca di esaltare la freschezza delle sue note floreali e fruttate. Essendo la fragranza una peculiarità del vino consigliamo di berlo entro i primi quattro/cinque anni di vita.

Formati



750 ml