



Quercegrosse

Vitigno:	Merlot
Denominazione:	Toscana IGT
Colore:	Rosso
Tipologia:	Fermo
Regione:	Italia/Toscana
Terreno:	calcareo/argilloso con presenza di galestro e alberese
Vendemmia:	terza decade di settembre

Vinificazione:

l'uva viene diraspata, pigiata e lasciata a macerare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 20-25 giorni, periodo in cui si completa anche la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica avviene in barriques di rovere francese, di cui il 30% nuove, dove poi il vino rimane ad affinare per circa 12 mesi. La messa in commercio è preceduta da un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Tasting note:

un vino rosso rubino intenso, con note di frutti rossi come ciliegia e amarena, completati da sentori di erba tagliata, rosmarino e foglie di tè, che ne aumentano la complessità. Il palato viene avvolto da tannini setosi, addolciti dall'affinamento, per un mouthfeel elegante e persistente.

Potenziale di invecchiamento:

medio-alto. Vino di elevata complessità e struttura, adatto a lunghe maturazioni in bottiglia.