

ABBADIA



"MERLOT" I.G.T. TOSCANA ROSSO 2012

vite e vini di Toscana

Rosso rubino profondo, con leggere sfumature granate, profumo complesso, intenso e persistente, ricco di sentori di mora e mirtillo accompagnati da note balsamiche e speziate; sapore armonico, pieno, di grande struttura, dotato di una trama tannica spessa e setosa



<i>Classificazione:</i>	I.G.T. Toscana Rosso
<i>Prima annata di produzione:</i>	2005
<i>Produzione media bottiglie:</i>	12.000
<i>Comune di produzione:</i>	Torrita di Siena, Loc. Montefollonico
<i>Uvaggio:</i>	100% Merlot
<i>Altitudine:</i>	450 mt s.l.m
<i>Sistema di allevamento:</i>	Cordone speronato
<i>Densità di impianto:</i>	7.300 ceppi ad ha
<i>Produzione per ceppo:</i>	500 - 800 gr
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Manuale in cassette
<i>Vinificazione:</i>	Acciaio inox e legno
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	6 mesi
<i>Gradazione alcolica:</i>	14% vol.
<i>Capacità di invecchiamento:</i>	5 - 10 anni migliorando in eleganza ed equilibrio
<i>Temperatura di servizio ideale:</i>	18° C.
<i>Abbinamenti:</i>	Perfetto per accompagnare secondi piatti complessi e dal gusto importante, formaggi

Deep ruby red with a slight nuance of darker red. Aroma complex, intense and persistent, rich in hints of blackberries and blueberries accompanied by balsamic and spicy notes. Taste harmonic, full, of great structure, broadened by a weft of tick and silky tannin.

<i>Classification:</i>	I.G.T. Toscana Rosso
<i>First vintage:</i>	2005
<i>Average bottle production:</i>	12.000
<i>Production area:</i>	Torrita di Siena, Loc. Montefollonico
<i>Grapes:</i>	100% Merlot
<i>Altitude:</i>	450 m a.s.l.
<i>Training system:</i>	Spurred cordon
<i>Planting density:</i>	7,300 plants per hectare
<i>Production per plant:</i>	500 - 800 g
<i>Harvesting method:</i>	Manual in crates
<i>Vinification:</i>	Stainless steel and wood
<i>Bottle ageing:</i>	6 months
<i>Alcohol content:</i>	14% vol.
<i>Ageing potential:</i>	5 - 10 years, improving in style and balance
<i>Recommended servig temperature:</i>	18° C.
<i>Serve with:</i>	Structured second dishes and cheese