

POGGIO AI MERLI

La Toscana si è scoperta terra eccezionale per il Merlot con vini primi assoluti nel mondo come Masseto. Questo Merlot in purezza di Castellare, grazie alla posizione speciale della vigna, ha una personalità rara da riscontrare anche nei migliori Merlot internazionali ancora una volta per l'eleganza. Fin dalla prima annata è stato definito un monumento al vino di eccellenza.



Prima annata di produzione: 1999

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 5.000

Uve: Merlot in purezza

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in barrique per 1/3 nuove

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 350 - 400

Tipo di terreno: Calcareo

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità dell'impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Età delle viti in produzione: 5 anni

Resa per ettaro in uva: 30/40 Ql

Epoca della vendemmia: Primi di settembre

Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate

Temperatura di fermentazione: 28°

Durata fermentazione: 18/25 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta

Tipo di legno: Botti di rovere francese da 5 HI o da 2,25 HI – Barriques da 225 lt. legni vari

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: Da 15 a 30 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 12 mesi

Annate non prodotte: -