



POGGIO AI MERLI

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1999	Rosso di grande struttura e longevità	100% Merlot	Castellina in Chianti (SI)

La Toscana si è scoperta terra eccezionale per il Merlot. Questo di Castellare, grazie alla posizione speciale della vigna, ha una personalità rara. Fin dalla prima annata è stato definito un monumento al vino di eccellenza.

Note degustative: il colore è rosso rubino intenso e vivace, limpido, brillante e di bella consistenza. Il naso è complesso e i sentori di frutta nera prevalgono in maniera evidente: lampone, marasca, mora e prugna, a cui seguono note tostate di cacao, vaniglia e caffè. La bocca è morbida e avvolgente, con tannini fini ed eleganti. Caldo, morbido e molto equilibrato: il finale è lungo e armonico con un netto retrogusto fruttato.

Abbinamenti: in generale è facile abbinarlo con carni rosse. In particolare è ottimo accompagnato da fegato e cinghiale.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo

Altimetria vigneti: 350-400 mt. s.l.m.

Nome vigneto: Poggio ai Merli

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 45 Ql

Epoca della vendemmia: primi di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barrique di rovere francese 100% nuove

Durata dell'affinamento in barrique: da 24 a 30 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l

