

REDIGAFFI

Toscana Merlot Indicazione Geografica Tipica

È un Merlot in purezza che deve il suo nome ad un piccolo torrente che scorre vicino alla proprietà. Quando nel 1994 Rita e Virgilio sottrassero alla produzione due barriques di Merlot, forse non pensavano di aver creato quello che sarebbe divenuto un cult-wine internazionale. Da quelle vigne piantate nel 1988, grazie alla loro posizione, la composizione dei terreni ed il microclima danno vita a questo vino unico nel suo genere. Primo vino italiano ad ottenere i 100/100 di Robert Parker.

Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

Denominazione: IGT Toscana Merlot

Prima annata prodotta: 1994

Cépages: 100% Merlot

Densità di impianto: 8.500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia del terreno: argilloso con medio-alta presenza di scheletro, ricco di minerali e di marmo rosa, roccia basica presente nei nostri suoli

Conduzione agronomica dei vigneti: lotta integrata

Raccolta: a mano in cassette da 10 Kg

Vendemmia: 2°-3° settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni di fermentazione, 25 giorni di macerazione post fermentativa

Affinamento: 18-20 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio; imbottigliato in estate viene lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato

Produzione media: 15.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 15-18°C

Profilo: alla vista rosso rubino acceso. Al naso frutta rossa croccante, note balsamiche, sentori di spezie con note di cumino, tabacco e sensazioni di pellame appena lavorato. Al palato un equilibrio perfetto, trama tannica elegante con note di tabacco e liquirizia. La lunga persistenza chiude questo vino rendendo ogni sorso un'esperienza indimenticabile

Abbinamenti: piatti a base di carni rosse, arrosto, grigliate, selvaggina, formaggi stagionati

