



MOSAICO - *DOC Bolgheri*

Varietà: 85% Merlot, 15% Syrah

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Ubicazione vigneti: Bolgheri (Livorno)

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Anno di impianto: 1995 e 2000

Caratteristiche del terreno: Suoli tendenzialmente argillosi con strati di ghiaia in profondità che rendono perfettamente drenante il suolo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 60 q/ha

Contenitori fermentazione: vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26/28° C

Durata fermentazione: 22 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve

Fermentazione malolattica: spontanea nel corso dell'affinamento

Durata affinamento: almeno 12 mesi in barriques di rovere francesedi 2° e 3° passaggio

Affinamento bottiglia: 6 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Il Mosaico esprime nel nostro intendimento le potenzialità del Merlot nell'areale bolgherese, il colore è rosso rubino intenso profondo, al naso le tipiche note di cassis, ribes e frutta rossa matura sono impreziosite da note di cannella, caffè e tabacco che contribuiscono alla sua grande eleganza e ampiezza aromatica, la bocca è succosa, dolce con tannino ben levigato sorretto da un finale lungo e succoso.

Temperatura di servizio: 16° C

