

FATTORIA
CASA DI TERRA

MOSAICO - DOC BOLGHERI

Mosaico è un Merlot in purezza che esprime tutto il potenziale di questa varietà nel territorio di Bolgheri. Le uve provengono da tre appezzamenti situati in zone differenti della denominazione. Il risultato è un blend equilibrato



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 100% Merlot

Ubicazione: Via Bolgherese, Ferruggini e Sondraie

Esposizione: Est - Ovest

Anno impianto: 2004 - 2011

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

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 85 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura di 26°C per 15 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

Affinamento: almeno 12 mesi in barriques di rovere francese di 2°-3° passaggio e 6 mesi in bottiglia.

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso sono evidenti sentori di frutti rossi con in evidenza mora e composta di lamponi. L' assaggio è avvolgente e setoso, seguono vibranti sentori di peperoncino dolce e spezie. Il finale è succoso con tannino vellutato

ABBINAMENTI

Carni rosse a lunga cottura, brasato o in umido, formaggi di medio/lunga stagionatura tipo pecorino 12 mesi o parmigiano 36 mesi