



TORRE A CONA  
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

# Il Merlot

## 2017 /

### TOSCANA MERLOT IGT



**Andamento climatico** - Il 2017 è stato un anno estremamente caldo e siccitoso fin dal periodo invernale, con qualche pioggia solo nell'ultima parte di febbraio e marzo. Le temperature sono state costantemente al di sopra della media stagionale raggiungendo picchi molto elevati, specialmente nei mesi di luglio e agosto. Nei primi giorni di settembre si sono verificate piogge sporadiche, tardive e non abbondanti, sufficienti ad interrompere il caldo estivo e per far sì che il processo di maturazione delle uve potesse completarsi nel migliore dei modi.

**Note degustative** - Il Merlot 2017, dal colore rosso rubino intenso, è un vino profondo e raffinato. Ha profumi di mora e prugna rossa. Seguono note di sottobosco e bacche selvatiche, sfumature balsamiche e vanigliate. Presenta un palato di grandissima classe, un corpo voluminoso e cremoso. Molto persistente il ricordo di aromi di mirtillo, fiori e spezie.

**Uve** - 100% Merlot

**Vigneto** - Chiusurli, esposto a sud-est

**Composizione terreno** - Franco-argilloso

**Altitudine vigneto** - 320 m s.l.m.

**Estensione vigneto** - 1,5 ettari

**Epoca di vendemmia** - Metà settembre

**Fermentazione** - In acciaio

**Temperatura di fermentazione** - 21° C

**Durata della fermentazione** - 7 giorni

**Fermentazione malolattica** - In acciaio

**Tempo di macerazione sulle bucce** - 20 giorni

**Affinamento** - 24 mesi in tonneau di rovere francese di primo passaggio

**Grado alcolico** - 14.0 %Vol.

**Temperatura di servizio** - 17° C

**Bottiglie prodotte** - ca. 4.000

**Formati disponibili** - lt 0,75 – lt 1,5 – lt 3