



TORRE A CONA  
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

# Il Merlot

## 2022 /

### TOSCANA MERLOT IGT



**Andamento climatico** - L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno condizionato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio ha rischiato di influenzare negativamente il normale sviluppo vegetativo delle viti. Fortunatamente le piogge primaverili avevano costituito buone riserve di acqua e nutrienti minerali che hanno permesso alle viti di resistere alle anomale condizioni climatiche. Agosto ha visto temperature più miti e piogge che non hanno procurato danni, anzi hanno permesso alla vite la sua ripresa vegetativa e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

**Note degustative** - Il Merlot 2022, dal colore rosso rubino intenso, è un vino estremamente raffinato e dalla distintiva personalità. I profumi di mora e mirtillo si integrano bene con piacevoli note erbacee, bacche selvatiche, sfumature balsamiche e vanigliate. Presenta un palato di grande eleganza una texture cremosa e una trama tannica presente, precisa e ben integrata. 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