PODERE
GAMBERAIO



merlot

IGT Toscana Merlot

100% Merlot – Vino Biologico

La scelta di impiantare Merlot potrebbe sembrare dettata unicamente da un gusto personale, magari figlia dalla passione di Cristiana, la fondatrice, per questa uva, in realtà molte sono le testimonianze che essa sia presente in Toscana da molti anni grazie alla sua grande malleabilità.

I nostri terreni argillosi, ricchi di minerali, ben si prestano ad accogliere questo famosissimo, ma mai scontato uvaggio e per questo abbiamo deciso di dedicargli un ettaro.

Il colore è rosso rubino impenetrabile, al naso spiccano i frutti di bosco e le tipiche note erbacee, ma anche pepe nero e cuoio. Al gusto è ampio con tannini importanti e morbidi.

Da abbinare a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati o da gustare anche da solo

1° anno di produzione: 2019
Produzione annua: 1.500 bottiglie

Gradazione:
% 14,5 vol

Formato:
0,75 lt

Vigneto:
Gragnano, comune di Cetona, terreno argilloso, altitudine 305 – 323 m.s.l.m. Esposizione Sud

Anno di impianto: 2007

Forma di allevamento:
cordone speronato

Vinificazione:
In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 23 e 26° C, macerazione sulle bucce per circa 15-20 giorni

Maturazione e affinamento:
18 – 20 mesi in tonneaux di rovere francese, 6 mesi in bottiglia