



M



TIPOLOGIA: Toscana i.g.t.
ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.
SUPERFICE VIGNETO: ettari 0,9
ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..
ESPOSIZIONE E PENDENZA: Nord, 10-15 %.
ANNO D'IMPIANTO: 2003.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
UVAGGIO: Merlot 100 %
RESA VINO Ha: 46 Hl.
VENDEMMIA: effettuata a mano portando l'uva in cantina con cassette forate, l'uva è stata pigiata in maniera soffice.
VINIFICAZIONE: fermentazione con durata di 16 giorni, con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, il tutto si è svolto in tini di acciaio di 20 Hl. Ha svolto la fermentazione malolattica in acciaio
MATURAZIONE. Per 30 mesi in barriques nuove di legno francese Allier di media tostatura
AFFINAMENTO: almeno 12 mesi in bottiglia
QUANTITÀ PRODOTTA: 800 bottiglie da l. 0,750
NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino molto intenso, al naso si presenta ampio e ben marcato con profumi di frutta rossa e note di pepe nero e liquirizia. In bocca denota una struttura complessa di notevole eleganza con tannini morbidi e dal gusto lungo e persistente con sentori di confettura di mora.
Wine Spectator USA, Wine Magazine (only web site) "Wow. This is an opulent and decadent red, boasting so much raspberry, blackberry and toasty oak character. Full-bodied, with big, velvety tannins and a long, long finish. Loads of character. Merlot. Best after 2012. 115 cases made. –JS **96/100** (annata 2007)
Vini d'Italia 2022 Gambero Rosso Editore **2 bicchieri**
Vitae Guida dei Vini 2023 AIS **3+ viti**
I Vini di Veronelli 2022 Veronelli Editore **91/100**
Slow Wine 2022 Slow Food Editore "...impattante e profondo, tra spezie, liquirizia e frutta rossa, è robusto e potente al palato, di chiara rispondenza gusto-olfattiva"
Winecritic - Raffaele Vecchione 2022 "Preciso e radioso nel calice offre note miste floreali e fruttate intense ed accattivanti che ricordano le prugne, le more, il succo di mirtillo, la violetta selvatica ed i fiori di agapanto. Corpo medio-pieno, solido e centrato offre tannini polimerizzati ben maturi ed un finale di piacevole progressione levigato e brillante nella freschezza laterale."
Concours Mondial Bruxelles 2020 **93/100**
Gran Medaglia d'Oro

