



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."

**93/100**

**Concours Mondial Bruxelles 2020**

**Gran Medaglia d'Oro**

