

SCHEDA TECNICA

I.G.T. TOSCANA MERLOT



VARIETÀ :	100% Merlot
TERRENI :	Scisto Argilloso Di Galestro
ALTEZZA :	500 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Guyot e Cordone Speronato
VINIFICAZIONE :	Le uve vengono raccolte manualmente in cassetta. La fermentazione e' condotta ad una temperatura di circa 26-28 gradi. La macerazione dura da 30 a 40 giorni. Dopo la svinatura il vino affina per circa 24 mesi in barriques da 228 lt. Dopo l'imbottigliamento prosegue l'affinamento in bottiglia per circa 10 mesi prima di essere commercializzato

Azienda agricola "IL BARLETTAIO" di Francesco Bertozzi, Via Barlettaio 86, 53017 Radda In Chianti (Siena)
tel. +39.0577.738322 email : barlettaio@yahoo.it
www.ilbarlettaio.it

