

LAUDARIO

MERLOT CORTONA DOP

Di colore rosso rubino profondo, si esprime all'olfatto con eleganti toni di frutta a bacca rossa e nera, tra cui ribes e lampone a cui seguono aromi di spezie dolci e cacao. Bella la trama gustativa dove a una struttura adeguata, risponde un tannino fitto ed elegante che introduce un retolfatto coerente con quanto avvertito al naso e arricchito da rinfrescanti note balsamiche. Finale lungo e persistente.

Deep red-ruby, expresses itself to the sense of smell with elegant tones of fruit and red and black berries, among which blackcurrant and raspberry to which follow the fragrance of sweet spices and cocoa. Wonderful in the taste, where to an adequate structure, responds a strong and elegant tannic that introduces a coherent aftertaste sensitive to the nose and enriched by refreshing balsamic notes. The final moment is long and persistent.

UVE

Merlot in purezza

CÉPAGE

Merlot

VIGNETO DI PROVENIENZA

superficie 1,80 ha
ceppi/Ha 5.500
sesto impianto 2,30m x 0,80m
altitudine 310 m/slm
esposizione Sud-Est

VINEYARD

surface 1,80 ha
strain/Ha 5.500
planting density 2,30m x 0,80m
altitude 310 m/slm
exposure South-East

ALLEVAMENTO

cordone speronato

CULTIVATION

spurred cordon

ANNO DI IMPIANTO

2004

YEAR OF PLANT

2004

RESA PER ETTARO

70 q/Ha

HECTARE YIELD

70 q/Ha

TERRENO

Medio impasto

TERRAIN

Medium textured

VENDEMMIA

manuale in cassetta
con selezione in vigna

GRAPE HARVEST

manual in box
vineyard selected

VINIFICAZIONE

in acciaio a temperatura controllata

WINEMAKING

steel tank with temperature control

MATURAZIONE

acciaio e legno

MATURATION

steel and wood

AFFINAMENTO

minimo 4 mesi in bottiglia

AGING

at least 4 months in bottle

GRADO ALCOLICO

14,50%

ALCOHOL BYVOLUME

14,50%

