



Podere della Filandra IGT TOSCANA ROSSO

UVE: Merlot 100%

VIGNETI: 10-20 anni.

ALTITUDINE: 350 m s.l.m.

TERRENO: Terreno collinare caratterizzato da un buon scheletro, ben ventilato e con presenza di calcare.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve diraspate vengono vinificate in botti di acciaio a temperatura controllata, mantenuta al di sotto dei 30°C. I vini subiscono spontaneamente la fermentazione alcolica e malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: In tonneaux per sei mesi, in bottiglia per almeno sei mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

PRODUZIONE: 3.000 bottiglie da 0,75 Lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C.

COLORE: Rosso rubino intenso e impenetrabile.

OLFATTO: Intenso e complesso, con tipiche note di prugna e lampone, ottenute attraverso una vinificazione naturale, semplice ma meticolosa. L'invecchiamento del legno di rovere conferisce una sfumatura speziata.

GUSTO: Delicato e avvolgente. I tannini sono maturi e ben equilibrati dall'acidità. Buona la persistenza gusto-olfattiva; dopo la deglutizione, i profumi del fruttato ritornano immediatamente.

ABBINAMENTI: Carni rosse e formaggi affinati.