

Merlot

AREA DI PRODUZIONE / *production area*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE / *classification*

ALTEZZA SUL LIVELLO DEL MARE / *height above sea level*

ESPOSIZIONE / *exposure*

NATURA DEL TERRENO / *type of soil*

FORMA DI ALLEVAMENTO / *pruning method*

DENSITÀ VITI / *density of vines per Ha*

UVAGGIO / *blend of grapes*

VENDEMMIA / *harvesting method*

EPOCA DI VENDEMMIA / *harvesting period*

VINIFICAZIONE / *vinification*

Gragnano, colline Lucchesi / Gragnano, colline Lucchesi

DOC Colline Lucchesi / DOC Colline Lucchesi

90 m.s.l.m. / 90 m. a.s.l.

sud-est/sud-ovest / south east/south west

prevalentemente sabbioso con buona dotazione di limo e poca argilla / mainly sandy with a good component of silt and a small amount of clay

doppio cordone speronato / cordon trained

5500 ceppi / 5500 vine-stocks

100% Merlot / 100% Merlot

meccanica / mechanical

settembre / september

fermentazione in acciaio inox con controlli di temperatura.

Rimontaggi automatici. Dopo chiarifica con prodotti di origine

vegetale e minerale, filtrazione leggera. Utilizzo esclusivo di mosto

fiore. / fermentation in stainless steel. Automatic pumping over.

After clarification with products of vegetable and mineral origin,

light filtration. Fresh run only.

