

CHIORRE

IGT TOSCANA- MERLOT

2017

**VARIETÀ UVE:**

100% Merlot

TERRENO:

Argilla / Limo

VENDEMMIA:

A mano in cassette
forate da 15/20 kg.
Solitamente si svolge
nella seconda decade di
Settembre

Alcool: 14,50°

Temp. Servizio: 16/18°

ANNATA 2017:

L'inverno e l'inizio della primavera, sono stati caratterizzati da temperature miti e da un clima asciutto. Nella seconda metà di aprile, una gelata tardiva ha colpito, per fortuna solo marginalmente alcuni dei vigneti, non compromettendo comunque in alcun modo la produzione.

Le deboli piogge di maggio hanno aperto la strada ad un'estate tendenzialmente calda e secca, nella quale un'attenta gestione del verde ha garantito l'ottimale sviluppo delle uve.

La vendemmia 2017 si è svolta eccezionalmente il 9 settembre proprio perché, dato la calura estiva, le maturazioni hanno avuto un'accelerazione improvvisa nella seconda metà di agosto,

abbiamo quindi seguito l'andamento stagionale per preservare la salubrità delle uve e non tirare troppo le maturazioni, rischiando di portare in cantina uve surmature.

VINIFICAZIONE:

Una volta raccolte le uve, vengono poste per l'80% in tini di acciaio a temperatura controllata, per c.a. 15 gg tempo nel quale si svolge la fermentazione alcolica, il restante 20% viene fermentato in legno, senza controllo della temperatura. Seguono c.a. 10 giorni di soffice macerazione sulle bucce per arricchire ed estrarre più colore e sostanze possibile. Si procede quindi con la svinatura e la pressatura delle bucce, successivamente i vini svolgono la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio in maniera spontanea, senza l'inoculo di batteri malolattici. Affinamento in legno piccolo di vari passaggi per 18/24 mesi e per minimo 3 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE:

Nel calice si presenta con un rosso rubino intenso, con sfumature granate.

Naso molto complesso, il legno ha smorzato i sentori vegetali e balsamici tipici dei merlot della nostra zona, le note boisè sono ben distinguibili ma perfettamente integrate, il vegetale spunta in note di erba tagliata e di peperone verde. Il frutto è a polpa rossa e ben maturo, tabacco e liquirizia risalgono al calice da terziari.

In bocca è ampio, un sorso impetuoso e fresco, chi si aspetta la piattezza e l'omologazione che certi merlot oramai hanno, rimarrà deluso. Lunga persistenza con una chiusura su note balsamiche e di tabacco nel retrogusto.



WWW.CANTINACANAIO.IT