

Le Tre Stelle

Rosso di Toscana Merlot IGT



Uvaggio: 90%Merlot 10% San Giovese

Ceppi per ettaro: 4500

Esposizioni terreno: sud-est

Suolo: sabbioso,umido e fresco

Forma di allevamento: cordone speronato

Età delle viti: 6 anni

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Modalità di raccolta: manuale

Bottiglie prodotte: 3000

Vasca di fermentazione: tino acciaio inox

Fermentazione malolattica: s

Fermentazione: 15/20 giorni a 28°C

Maturazione: in tino di acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 2/3 mesi

Alcool: %vol 13,5

Acidità totale: g/l 5,1

Acidità volatile: g/l 0,46

Colore: rosso rubino carico e brillante

Profumo: Di piccoli frutti rossi e neri del sottobosco(ribes e lamponi)caldo ed alcolico al naso rinfrescato da note balsamiche e vegetali

Sapore: al palato risulta fresco e morbido con una gradevole nota acida che lo rende gradevole e beverino.

Temperatura di servizio 18/19 C°

Abbinamenti: zuppa di farro, crespelle alle zucchine con gorgonzola, pasta e ceci, tortino alle verdure. Fagioli al fiasco, trippa alla fiorentina, brasato con cipolle.