

Messorio

Toscana IGT 2008

Le Macchiole

Il Messorio, un Toscano Igt prodotto dalle migliori uve Merlot della Toscana, fa parte di un ambizioso progetto dall'azienda Le Macchiole, situata a Bolgheri, azienda che ha sempre avuto come sua unica filosofia la purezza del varietale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2008
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Bolgheri
Certificazione	Biologico
Vitigno	Merlot 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso e profondo
Gusto	Al palato è rotondo e l'acidità si amalgama con la dolcezza dei tannini. Sentori di menta ed eucalipto
Profumo	Note balsamiche molto persistenti
Abbinamenti	Primi con, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
Temperatura di servizio	18° - 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso, presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea
Allevamento	Cordone speronato doppio e guyot
Epoca vendemmia	Prima/seconda settimana di Settembre
Vinificazione	Fermentazione e macerazione parte in acciaio e parte in tini di legno per 25 giorni
Affinamento	14/16 mesi in barrique da 225 lt.