

Messorio

Toscano 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 Toscano

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. Senti 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.