

A un inverno mite e siccitoso è seguita una primavera anche lei calda e secca. Le fasi enologiche si sono svolte più o meno nella norma, ma lo sviluppo vegetativo è stato meno vigoroso. Le alte temperature e la scarsità di piogge, sono durate anche per tutta l'estate. L'invaiaitura è stata precoce, attorno al 10 luglio. La raccolta, per catturare la freschezza del frutto, si è dovuta anticipare al 14 e 15 agosto per il Merlot e al 21 agosto per il Cabernet Franc.

Luminoso nel suo classico colore di pallida pelle di cipolla, si apre al naso con grande ricchezza di note floreali e di frutta estiva succosa: geranio, pesca bianca, nespola, assieme a pompelmo rosa e alchechengi. In bocca è ricco ma delicato, con una fresca persistenza che lo conferma come un vino molto versatile, perfetto sia per l'aperitivo che per il pasto.



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VARIETÀ: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

ALC/VOL: 12,5%

VIGNETO: esposizione sud-sudovest; 140 mt sopra il livello del mare; terreno complesso, sassoso su un substrato di argilla; densità d'impianto: 6.600 piante per ettaro.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: le uve sono state precocemente raccolte a mano, dall'alba a mezzogiorno; il Merlot il 14 e 15 agosto, il 21 il Cabernet Franc. Le uve sono state selezionate a mano e pressate sofficemente a massimo 0,40 bar. Hanno poi fermentato in acciaio per 30 giorni a bassa temperatura per preservare aromi e freschezza. Stabilizzazione tartarica a -5° prima dell'imbottigliamento.