



## Marinaia IGT Toscana

*Merlot and Sangiovese*

*Maturo, ma intrigante Supertuscan ..finale fruttato.*

*91 Punti James Suckling*

**Vitigno:** 50% Sangiovese - 50% Merlot

**Zona di produzione:** Santa Restituta

**Esposizione e altitudine:** Ovest, Sud-Ovest ; 320 - 410 mt slm

**Composizione del suolo:**

**Sangiovese:** Galestro, calcareo, con presenza di fossili marini

**Merlot:** Argilloso, sabbioso

**Metodo di allevamento:** Cordone speronato, Guyot

**Densità d'impianto:** 6,200 ceppi/ha

**Vinificazione:** Tutte le lavorazioni, in vigna e in cantina vengono meticolosamente fatte a mano. Solo i grappoli perfettamente maturi, vengono con cura selezionati e raccolti in cassette da 20 kg. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, utilizzando lieviti indigeni. I frequenti rimontaggi e le follature sono effettuate rigorosamente a mano. Il vino affina almeno 18 mesi in botti di rovere francese da 225 e 500 litri, seguiti da almeno 6 mesi in bottiglia.



**6.000**

0,75 lt