

TENUTA *di* CANNETO



MERLOT 2010 PODERE CAPANNELLE

UVAGGIO

Merlot

ESPOSIZIONE

Ovest

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi - metà di Settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO O ALLEVAMENTO

6000 ceppi/HA, allevati a cordone speronato

RESA PER ETTARO

50 q.li/HA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Deriva da una selezione dei diversi vigneti di Merlot presenti in azienda. Dopo la raccolta a mano le uve vengono ulteriormente cernite in cantina. La fermentazione avviene in vasche troncoconiche di legno a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi e follature, per un periodo di circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino affina parte in barriques e parte in botti di rovere francese per un periodo di circa 12 mesi durante il quale si svolge anche la fermentazione malolattica.

ALCOL

14 %

ACIDITÀ TOTALE

5.30 GR/L

BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

Canneto di Monteverdi Marittimo

Monteverdi Marittimo - Pisa - Italy

T. +39 0565 784280 F. +39 0565 784280

Mobile +39 347 5560843 / +39 339 4467778

www.tenutacanneto.com info@tenutacanneto.com