



Oci Ciornie

DOP MAREMMA TOSCANA ROSSO

750 ml / 1.5 L

Vitigni
Merlot 100%

Vendemmia
Manuale con selezione dei grappoli

Vinificazione

Dopo la selezione di raccolta l'uva viene diraspata e posta in vasche da 50 hl. La fermentazione alcolica avviene in 12-15 giorni ad una temperatura controllata che parte inizialmente a 20-22°C per circa 3 giorni dopodiché si aumenta fino ad arrivare a 25-27°C. Il liquido dopo la fine della fermentazione alcolica viene separato dalle bucce ed inserito in un'altra vasca dove inizierà a svolgersi la fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento

12-18 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio e 6 mesi in bottiglia.

Colore
Rosso rubino intenso

Profumo
Bouquet composto da evidenti note di frutti di bosco ed un sentore di speziato dolce che richiama la vaniglia.

Gusto
Morbido, caldo, rotondo, tannino gentile, di grande struttura e persistenza.

Temperatura di servizio
18°-20°C

Abbinamenti
Carni rosse pregiate, filetto di manzo, bistecca alla fiorentina, selvaggina nobile, formaggi stagionati

Zona di produzione

Tatti (Fraz. di Massa Marittima), GR, Toscana, Italia, Loc. Poggio Gobbo, fraz. Grilli (Gavorrano), GR, Toscana, Italia.

Tipologia di terreno

Franco (30% sabbia, 40% limo, 20% argilla e il 10% restante scheletro), leggermente calcareo, povero di sostanza organica

Sesto di impianto e sistema di allevamento

80 cm x 2,5 m e 80 cm x 2,8 m cordone speronato

Altitudine

100-400 mt s.l.m.

Densità di impianto

5.500 piante/ha.

Produzione per ceppo

Merlot 1,4 kg