

BORGO SANTINOVO

— 1390 —

VENUSTO 2012

Denominazione. I.G.T. Toscana.

Vitigni: Merlot 100%.

Bottiglie prodotte: 600 bottiglie da 0,750 l. e 10 jéroboam (bordolessi da 3 litri), ceralaccate rigorosamente a mano.

Terreni: i terreni sono collinari di origine pliocenica e olocenica con suoli di tessitura franco-limoso-argillosa, ricchi di scheletro calcareo, con abbondante presenza di travertino.

Altezza: 250m

Esposizione: i vigneti dell'azienda sono per la maggior parte esposti verso ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti: i vigneti sono stati piantati nel mese di marzo del 2002 con una concezione moderna.

Vendemmia: dopo un severo diradamento le migliori uve di Merlot sono state raccolte a mano in cassette areate da personale specializzato solo dopo il raggiungimento della piena maturità della buccia.

Fermentazione: dopo la tempestiva diraspatura e pigiatura dei grappoli, il pigiato è stato avviato alla fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox mantenendo una temperatura di 26-28°C, la macerazione sulle bucce si è prolungata per circa 21 giorni.

Dopo la svinatura ed una leggera pressatura delle vinacce il vino è stato avviato immediatamente alla fermentazione malolattica.

Affinamento: Il VENUSTO è stato affinato per 18 mesi in botticelle di rovere francese da 225 Lt prima di essere imbottigliato ed affinato ulteriormente per almeno 4 mesi.

Gradazione indicativa: 14% Vol

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, profumo intenso frutta matura con retrogusto speziato, in bocca si presenta caldo e voluminoso con una nota di vaniglia, con un corpo concentrato e tannini elegantemente morbidi.

Abbinamenti: Vino che si abbina perfettamente con le carni alla griglia e con la selvaggina anche in agrodolce.

Temperatura di servizio: 16-18°C.