



Periodico

MAREMMA TOSCANA DOC

Zona produzione: Monticello Amiata

Altitudine vigneti: 500 metri

Colore: Rosso rubino intenso

Uvaggio: Merlot

Vinificazione: Acciaio a temperatura controllata inferiore a 26 gradi

Invecchiamento: Tonneaux di rovere francese

Affinamento: 9 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14 % v/v

Bottiglie prodotte: 1.333

Place of Production: Monticello Amiata

Vineyard altitude: 500 mt

Color: Intense ruby red color

Grapes: Merlot

Wine making: Steel controlled at a temperature below 26 degrees

Ageing: French oak tonneaux

Bottle ageing: 9 months

Alcohol content: 14 % v/v

Bottles produced: 1.333

Al naso è complesso con note di amarena, lampone e frutti di bosco; ruotando il vino nel calice si percepiscono via via più nette piacevoli sensazioni vegetali che ricordano lo stelo del pomodoro, seguite da richiami speziati di pepe bianco e balsamici di mentolo, su delicatesimo accenno boisé.

L'ingresso al palato è deciso e vibrante. I tannini fitti e dolci del merlot fanno da contraltare alla netta acidità di un vigneto montano. L'equilibrio al palato invoglia la beva. Il finale è impreziosito da ritorni di cedro e china.

Si accosta bene con carni rosse, cacciagione, formaggi freschi e stagionati.

It feels complex **to the nose** with notes of black cherry, raspberry and berries; by rotating the wine in the glass, we perceive more and more clear pleasant vegetal sensations reminiscent of tomato stem, followed by spicy hints of white pepper and balsamic hints of menthol, on a very delicate woody hint.

The entry **into the palate** is decisive and vibrant. The dense and sweet tannins of Merlot contrast with the sharp acidity of a mountain vineyard. The balance on the palate invites you to drink it. The finish is embellished with returns of cedar and kina.

It goes well with red meats, wild game, fresh and aged cheeses.