



TreSette 2017



DENOMINAZIONE:	Merlot Toscana IGT
UVAGGIO:	100% Merlot
TERRENO:	Calcere e Argilla
ALTITUDINE:	450-500 slm
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
ETÀ VIGNETI:	45 anni
RESA:	30 q.li/ha
VENDEMMIA:	Settembre 2017 Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante
VINIFICAZIONE:	L'uva è raccolta e selezionata a mano e delicatamente pigiata. La fermentazione avviene in botte grande tronco-conica di rovere francese Grenier.
AFFINAMENTO:	20 mesi in tre Tonneaux di rovere da 7 Hl, da cui il vino prende il nome. 6 mesi di affinamento in bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO:	Dicembre 2020
PRODUZIONE:	2 700 bottiglie da 0,75 Lt, 100 bt da 1,5 Lt
ALCOOL:	14,50 %
TAPPO:	Trecases Bouchons – Premier Gran Cru Naturel - Selezione Riecine 45-25