



Fattoria
TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

ALDONE

IGT TOSCANA ROSSO – SELEZIONE DI MERLOT

Vino che porta un nome molto importante per l'azienda, Aldo infatti era il padre di Maurizio, il vino è prodotto dalle vigne impiantate nel 1954. Questo grande vino con la sua equilibrata eleganza rappresenta al meglio l'espressione di come vediamo il Merlot a Bolgheri.

- ❖ Primo anno di produzione: 2005
- ❖ Varietà: Merlot 100%
- ❖ Sistema di allevamento: cordone speronato singolo
- ❖ Vinificazione: 20 / 25 giorni in barrique nuove di rovere francese
- ❖ Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese, rigorosamente di primo passaggio, adatte ad un Merlot di questa levatura
- ❖ Alcool: 14.5% Vol.
- ❖ Temperatura di servizio: 17° / 18° C
- ❖ Produzione annua: 5.000 bottiglie
- ❖ Formati: 375ml – 750 ml – 1,5 lt. – 3 lt. – 6 lt. – 12lt. – 18lt.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La raccolta avviene a mano in piccole casse, i grappoli vengono selezionati prima in vigna poi sul tavolo di cernita in cantina, in seguito diraspatura e soffice pigiatura.

La fermentazione alcolica avviene in barrique nuove di rovere francese a temperatura controllata tra 24° / 26°C per una settimana, alla quale seguono la macerazione per 10 / 15 giorni essenziali ad estrarre colori, aromi e tannini.

L'affinamento si svolge in barriques nuove di rovere francese nella barricaia, a temperatura e umidità controllata per un periodo di circa 18 mesi, durante la quale avviene anche la fermentazione malo-lattica, necessari per ammorbidire i tannini.

Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato, dove riposa per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: limpido di un colore rosso porpora con una bella unghia color rubino, denso nel bicchiere.

Profumi: al naso dimostra una bella complessità, si avvertono sentori ben presenti di frutti rossi e neri come il mirtillo, lamponi e ciliegia. Presenza di fiori quali rose rosse in particolare, note ben evidenti di piante officinali come l'origano, la maggiorana, l'alloro e note vegetali quali cipresso e foglia del fico.

Sapore: strutturato e caldo, ha un ingresso caratterizzato da una piacevole morbidezza, tannini avvolgenti ed equilibrati, si conferma la speziatura di pepe nero. Il finale è piacevolmente lungo.

Abbinamento ideale: paccheri al ragù di selvaggina, tagliatelle al piccione, piccione arrosto, tordi, anatra Formaggio Grana 20-24 mesi

Piatto perfetto: piccione arrosto con spinaci.



TERRE DEL MARCHESATO

Località Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italia

Tel: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com