

La Merla dal Becco

nome: La Merla dal Becco
tipo: Colli di Luni d.o.c. Rosso
annata :2009
bottiglie prodotte:1000
zona produzione:Ortonovo
localita':Becco,podere Villa Linda
Vitigno:canaiolo
esposizione vigneti :sud-ovest
altitudine:50mt s.l.m.
sistema potatura:guyot
densita':5000 ceppi x ettaro
eta' media vigneto:45 anni
resa x ettaro:50 quintali
periodo vendemmia:Metà ottobre
fermentazione in rosso
Macerazione con le bucce per 15 gg.
Frequenti rimontaggi e follature.
contenitori usati:acciaio,barrique rovere
francese media tostatura
affinamento bottiglia:sei mesi
temperat. di fermentazione:18/27°C
bottiglia usata: bordolese conique
scatole da sei bottiglie.
gradazione alcolica:13,5%vol

Un ottavo della produzione viene posta in barrique
per dodici mesi.

www.lapietradelfocolare.it

Vino colore del giorno
Vino color della notte
Vino con piedi di porpora
o sangue di topazio,
vino,stellato figlio
della terra,vino,liscio
come una spada d'oro,
morbido come un disordinato velluto.....

nella tua anima immobile
il vino
muove la primavera.....

Ode al vino
Pablo Neruda