

## 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 alcoolica:13,5%vol

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

[www.lapietradelfocolare.it](http://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