

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

La Merla dal Becco

nome: La Merla dal Becco
tipo:Colli di Luni d.o.c. Rosso
annata :2012
bottiglie prodotte:500
zona produzione:Ortonovo
localita':Becco,podere Villa Linda
vitigno:canaiolo,sangiovese
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 reale
scatole da sei bottiglie.
gradazione alcoolica:14,5%vol

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