

La Merla dal Becco

La Merla dal Becco esprime una sincera armonia di tradizione, passione e intuizione. La Merla deriva da un antico vitigno, prediletto dai merli per la sua dolcezza, il Becco è il luogo in cui nasce. Un blend di canaiolo e colorino parte di una speciale selezione di sole 450 bottiglie, dal carattere particolarmente distintivo con un buon potenziale di invecchiamento. Di colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, la Merla si distingue per un'emozionante complessità di profumi di frutti rossi, e ciliegia marasca unita alla viola, insieme a note di tabacco toscano e cuoio. Al sapore, rivela un elegantissimo tannino, con un finale lungo e avvolgente. Un connubio di passione e longevità che lo rendono nel tempo, un vino superbo e affascinante.



La Merla dal Becco

Denominazione	Colli di Luni DOP Rosso
Uvaggio	90% Canaiolo e 10% Colorino
Annata	2017
Bottiglie prodotte	450
Età media vigneto	60 anni
Altitudine	50mt s.l.m.
Densità	5.000 ceppi/Ha
Note climatiche	L'annata 2017 è stata una delle più calde e siccitose nella storia, simile alle annate 2013 e 1997. Il ciclo vegetativo delle vigne è iniziato con una primavera molto calda e una piovosità scarsa, proseguendo con un'estate particolarmente asciutta. La vendemmia è iniziata il 28 di agosto, favorendo rese basse ma di grande concentrazione per un vino potente e strutturato.
Vinificazione	La raccolta è avvenuta a mano la prima settimana di Ottobre. L'uva è stata posta in cassette forate da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati manualmente prima della diraspatura. La fermentazione in rosso ha avuto luogo, in contemporanea alla macerazione, in tini di acciaio inox a temperature controllate tra i 26°- 28°C, con frequenti follature e rimontaggi per un totale di circa 17 giorni. La fermentazione malolattica è spontanea e si è svolta negli stessi tini di acciaio inox. Parte del vino (25%) rimane per circa 12 mesi in barriques di rovere prima dell'assemblaggio finale che precede l'imbottigliamento. Il vino illimpidisce per decantazione naturale.
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Alcohol/Vol.	13,5%
Acidità totale	5,62
Estratto secco	25,5
Formati	0,75L in casse di legno da 6 bottiglie 1,5L dipinte a mano, in singole confezioni di legno

I livelli di solforosa sono al di sotto degli standard biologici.

