

MARCHESI
GINORI LISCI



CAMPORDIGNO

Montescudaio Merlot DOC

Vin Biologique



VINO VIVO

la vie des vins italiens

Le Merlot Montescudaio est un **super-toscan** qui démontre comme le sol et le terroir peuvent transformer ce cépage typique de bordeaux en lui donnant plus de puissance en sauvegardant au même temps la souplesse et la profondeur typique du Merlot.

TERRAIN Le Merlot Montescudaio Campordigno des Marchesi Ginori Lisci est issu du vignoble biologique de Fontirosso, sur des argiles limoneuses bleues structurées, localement fossilifères avec présence de calcaire détritique organogène entrecoupé de couches de sable et de galets.

VENDAGE Il est produit entièrement à partir de raisins Merlot, soigneusement cueillis et sélectionnés à la main à la mi-septembre.

VINIFICATION Une courte macération en cuve béton préserve la fraîcheur du vin.

ÉLEVAGE Il est ensuite **élevé en cuve béton pendant 6 mois**, et en **futs de chêne pour 6 mois** additionnels et enfin mis en bouteille pour poursuivre son vieillissement.

0064 – Prix Reg: \$37

Prix CDV \$35

arrivée prévue: sept

Rouge - Toscana

Cépage: Merlot

Alcool: 13,5%

Acidité Totale: 5,4 gr-Lit

Extrait Sec: 28.5 gr-Lit

Sucres résiduels: 0.4 gr-Lit