



# RIPENSIS

Merlot 2019

*Toscana Rosso*  
Indicazione Geografica Tipica



- > **Forma di agricoltura:** regime biologico certificato dal 2009
- > **Vigneti:** Cru Sorripa, unica vigna di 5.000 m<sup>2</sup> in località Ripa d'Orcia, a 450 metri s.l.m.
- > **Suolo:** argille sassose con scheletro calcareo e presenza di galestro
- > **Esposizione:** Nord-Est
- > **Uvaggio:** Merlot 100%
- > **Sistema di allevamento:** cordone speronato con 4000 piante per ettaro
- > **Resa per ettaro:** 50 q
- > **Vendemmia manuale:** raccolta avvenuta nei primi giorni di Settembre
- > **Vinificazione:** una meticolosa selezione dei grappoli in base alla qualità delle uve è seguita dalla fermentazione a temperatura controllata. Quindi inizia la prolungata macerazione post-fermentativa, terminata la quale si passa all'affinamento che avviene in barriques di rovere francese. Il frutto dell'assemblaggio dei diversi carati torna nuovamente in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento
- > **Affinamento:** almeno 24 mesi in barriques e un minimo di 6/8 mesi in bottiglia
- > **Imbottigliamento:** 30 mesi dopo la vendemmia
- > **Caratteristiche organolettiche:** Ripensis è un Merlot in purezza di colore viola scuro, dal profumo intenso di frutta matura. Al palato è schietto e raffinato, di lunga persistenza
- > **Produzione:** solo nelle annate in cui l'uva raggiunge un alto livello qualitativo, non più di 1000 bottiglie
- > **Servizio:** stappare almeno un'ora prima di servire in ampi calici da vino rosso, ad una temperatura di 18° C. Non filtrato, eventuali sedimenti sono sinonimo di genuinità.

✿ **Il vignaiolo consiglia:** questo Merlot è idoneo ad un lungo invecchiamento, dà il suo meglio in abbinamento a formaggi stagionati e carni rosse a lenta cottura.

GRADAZIONE ALCOLICA: **14,5% VOL**