

Carlotta



Vigneto:

Sessa

Vitigno:

100% Merlot

Vinificazione:

La maggior parte delle uve (90%) è stata diraspata, raffreddata in un grande tino svizzero di fermentazione in legno e macerate senza aggiunta di zolfo. Una piccola parte (10%) delle uve è stata messa nel tino di fermentazione come acini interi. È stata effettuata una svinatura (saigné) di circa il 10%. Il mosto è stato inoculato con un lievito selvatico organico. Durante la fermentazione il cappello di vinacce è stato spinto verso il basso a mano una volta al giorno (pigeage). La fermentazione è avvenuta a una temperatura tra i 22 e i 24 gradi. Dopo un periodo di macerazione di circa tre settimane, il Merlot è stato pressato. Carlotta è stato messo in barrique di rovere francese e americano usate per proseguire la vinificazione. La fermentazione malolattica ha avuto luogo nelle botti di legno. Per 2 mesi le fecce fini sono state mescolate (battonage). Dopo 6 mesi nel legno, il vino è stato trasferito nell'anfora dove è maturato per altri 12 mesi. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

Osservazione:

Carlotta è la quarta interpretazione di Merlot dal vigneto Sessa e, come suggerisce il nome, anche la più piena di energia. Il vigneto Sessa è a più strati, difficile da coltivare e ciò influisce anche sul carattere di Carlotta. Carlotta ha un carattere forte e un cuore caldo. La chiesa San Martino di Sessa è vicina al nostro vigneto e influisce in modo inconfondibile sull'aspetto di Carlotta. Come tutti i nostri vini, Carlotta è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	17.09.2020
Acidità totale	5.4 g/l
pH	3.6
Zuccheri	-
Alcool	13.0 Vol%
SO ₂ libero	30 mg/l
SO ₂ totale	86 mg/l
Produzione (bott.)	1537
Temp. di servizio	18 °C

