

# Mathilde

## Vigneto

Sessa

## Vitigno:

100% Merlot

## Vinificazione:

Circa un terzo delle uve (30%) è stato pressato direttamente (pressa a grappolo intero). Dopo una sedimentazione di due giorni, il mosto rosa è stato messo in barrique (rovere francese) per la fermentazione. Il resto delle uve (70%) è stato diraspato e macerato in un tino di fermentazione di legno svizzero, raffreddato e senza l'aggiunta di zolfo. Entrambi i tini sono stati inoculati con un lievito selvatico biologico. Durante la fermentazione, il tappo di vinacce nel tino di legno è stato spinto a mano una volta al giorno (pigeage). Le fermentazioni si sono svolte a una temperatura compresa tra 16 e 20 gradi. Dopo un periodo di macerazione di circa 2 settimane, il Merlot è stato pressato e messo in barrique di rovere francese e americano usate per l'ulteriore vinificazione. La fermentazione malolattica (FML) ha avuto luogo nelle botti di legno. Per tre mesi i lieviti fini sono stati rimescolati (battonage). Dopo 6 mesi in legno, il vino rosato è stato assemblato con il vino macerato e trasferito in anfora, dove è maturato per altri 12 mesi. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

## Osservazione:

Il sito di Sessa è e rimane difficile da coltivare. Ciò è stato particolarmente evidente nell'anno delle piogge 2021, in cui due terzi del raccolto sono andati persi. Ciononostante, il sito mostra carattere e ci ha dato la dinamica mongolfiera Mathilde. È fresco e fruttato come un rosé e pieno come un vino rosso. Un Merlot più leggero. Mathilde è felice di prendere aria prima di gustarlo.



Data di raccolta	24./25.09.2021
Acidità totale	5.5 g/l
pH	3.5
Zuccheri	-
Alcool	12.5 Vol%
SO <sub>2</sub> libero	25 mg/l
SO <sub>2</sub> totale	81 mg/l
Produzione (bott.)	900
Temp. di servizio	18 gradi

