

Mathilde



Vigneto

Sessa

Vitigno:

100% Merlot

Vinificazione:

Circa la metà delle uve è stato pressato direttamente (pressa a grappolo intero). Dopo una sedimentazione, il mosto rosa è stato messo in barrique (rovere svizzero) per la fermentazione. Il resto delle uve è stato diraspato e macerato in un serbatoio, raffreddato e senza l'aggiunta di zolfo. Durante la fermentazione, il tappo di vinacce nel tino di legno è stato spinto a mano una volta al giorno (pigeage). Dopo un periodo di macerazione di circa 3 settimane, il Merlot è stato pressato e messo in barrique di rovere svizzero usate per l'ulteriore vinificazione. La fermentazione malolattica (FML) ha avuto luogo nelle botti di legno. I lieviti fini sono stati rimescolati (battonage). Dopo 6 mesi in legno, il vino rosato è stato assemblato con il vino macerato. 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	19/20.09.2023
Acidità totale	-
pH	-
Zuccheri	-
Alcool	12.0 Vol%
SO ₂ libero	-
SO ₂ totale	-
Produzione (bott.)	-
Temp. di servizio	ca. 18 °C

