

Il Calamaio

VIGNETI IN SAN MACARIO - LUCCA



VINI ROSSI

Iolai

— merlot

Terreno: sabbia, limo, argilla

Vigneto: Esposizione SUD

Impianto: 2006

Forma d'allevamento: cordone speronato

Bottiglie prodotte: 130 magnum circa







Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino molto carico, erbaceo caratteristico del vitigno con note di amarena e spezie. Spiccata acidità che sostiene la beva ed il vino nel suo invecchiamento.

Vendemmia: metà Settembre, totalmente manuale

Affinamento: fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, poi un passaggio in barrique di terzo passaggio per circa 10 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Informazioni di riciclo

 Bottiglia - vetro - GL71 RACCOLTA DIFFERENZIATA VETRO	
 Tappo - sughero - FOR 51 RACCOLTA DIFFERENZIATA ORGANICO	
 Capsula - PVC RACCOLTA INDIFFERENZIATA SECCO	

Verifica il sistema di raccolta del tuo comune.

Azienda Agricola "Il Calamaio"

Via di San Macario, Lucca (Italy) | +39 340 850 36 70 | www.ilcalamaiovini.it - info@ilcalamaiovini.it

