

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
La Madonna

**NOME DEL VINO**  
La Madonna Carpe Vesperum

**DENOMINAZIONE**  
Merlot Igt

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Bolgheri (LI)

**VINIFICAZIONE**  
Macerazione sulle bucce per 18 giorni. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e fermentazione malolattica svolta interamente in barrique.

**AFFINAMENTO**  
18 mesi in barrique nuove di rovere francese.

**VITIGNO/I**  
100% Merlot

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Sud-Est

**ALTITUDINE**  
100 m. s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
15 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Argilloso-sabbioso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Dall'ultima settimana di settembre alla prima settimana di ottobre.

**ETTARI VITATI**  
1 ha

**RESA PER ETTARO**  
5.500 Kg/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Riccardo Cotarella

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
15% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
3

**CODICE SAP**  
E9292