



## IGT Merlot di Toscana La Ricolma 2008 San Giusto a Rentennano

**VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Vin issu d'une petite parcelle plantée en 1991 et 1996 sur sol argilo-calcaire.

### Commentaires

Le millésime 2008 a été marqué par un printemps pluvieux, suivi d'un été chaud et très sec, heureusement suivi de pluies début septembre qui ont permis de débloquent les maturités phénoliques. Les niveaux d'acidité sont assez élevés, et grâce aux bonnes amplitudes thermiques pendant la fin du cycle végétatif, les vins se présentent beaucoup mieux que prévu, dans un profil assez frais et tendu pour la région. Les rendements sont malheureusement très faibles.

**Vendanges :** du 23 au 25 septembre 2008

**Appellation :** IGT Merlot di Toscana

**Cépages :** 100% merlot

**Vinification :** Après égrappage, la fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes. Le jus de presse est ajouté. De légers pigeages et remontages sont effectués.

**Macération:** En cuves inox.

**Fermentation alcoolique :** 18 jours en cuve inox.

**Fermentation malolactique :** juste après la fermentation alcoolique, en barriques.

**Elevage:** 22 mois en barriques de chêne français, dont 50% neuves.

**Vieillessement :** 6 mois en bouteille avant commercialisation.

**Mise en bouteille :** sans filtration ni collage en janvier 2011

**Production totale:** 5004 bouteilles

**Alcool :** 14,5%

**Acidité totale :** 5,93 g/l

**Ph :** 3.33

### Note de dégustation

Un vin tout en finesse, intense et délicieux dans son acidité préservée et ses arômes de tomate séchée et de réglisse. Tendu, il possède un excellent support acide et une maturité idéale, sans rien de confit ni aucune verdeur de tanins. Comme il sera tentant de le glisser à l'aveugle dans une dégustation de vins de Pomerol... À laisser vieillir et à servir sur un tournedos ou des médaillons de veau.

Température de service : 16-18°C

**A boire entre :** 2011 et 2025