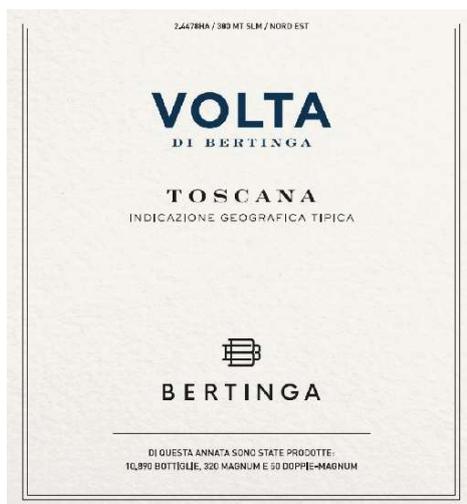




BERTINGA



Vino: Volta di Bertinga IGT

Annata: 2019

Area di Produzione: Gaiole in Chianti

Vigneto/Parcella: Bertinga / parcella nr.10

Uvaggio: 100% Merlot

Gradazione alcolica: 15%

Acidità tot. 5,35 g/L | **Acidità vol.** 0,48 g/L | **PH** 3,46

Data d'imbottigliamento: Aprile 2021

Suolo

L'origine del suolo di Bertinga risale all'eocene (50 mil anni fa) . Rocce sedimentarie, principalmente marne calcareo-argillose chiamate Alberese. Suolo di media profondità. Le caratteristiche del suolo, il basso PH e l'esposizione a nord della parcella nr10, denominata "Volta di Bertinga", la rendono perfetta per una varietà precoce come il Merlot che qui eccelle combinando incredibile freschezza e profondità con potenza e longevità.

Annata 2019

Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni '80.

A un'estate calda ma regolare, senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni, è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve.

Vinificazione / Affinamento

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 10Kg ed i grappoli sono stati selezionati a mano su tavolo di cernita.

La fermentazione si è svolta in tini di acciaio. L'affinamento ha avuto luogo in barriques di rovere francese, di cui il 30% nuove, per una durata di circa 18 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Produzione: 6.925 bottiglie, 71 magnum, 10 jeroboam