



# GOLD LABEL MERLOT 2015



Questo Merlot sfoggia un caratteristico rosso rubino intenso. All'olfatto spiccano poi sentori di frutta matura, ribes e more con accenni di spezie fra cui vivaci note di cannella. L'apporto del legno, sprigionatosi nel corso di un affinamento di sedici mesi in barrique, è ben bilanciato da sensazioni di vaniglia finemente integrate con la frutta e le tipiche note varietali.

Al gusto predominano la frutta rossa matura, con una bocca avvolgente e setosa. Il palato è ricco, avvolgente e dolce grazie alla presenza di tannini vellutati e morbidi.

L'ottimo equilibrio fra la componente fruttata e l'acidità del vino contribuisce ad una persistenza gustativa lunga e piacevole che lo rende adatto anche a lunghi invecchiamenti.

*N.B.: La scelta di utilizzo del tappo Diam garantisce l'assenza di difetti nel vino*

#### Denominazione:

DOC Maremma Toscana

#### Tipologia di terreno:

Calcareo-argilloso

#### Vitigni:

100% Merlot

#### Sistema di allevamento:

Guyot

#### Sesto d'impianto:

2,20 m x 0,78 m

#### Densità d'impianto:

5.800 piante/ha

#### Anno d'impianto:

2011

#### Lavorazione in vigna ed in cantina:

Manuale, conforme alle normative sul biologico

#### Selezione delle uve:

In vigna con raccolta manuale in cassette

#### Fermentazione:

In vasche di cemento a temperatura controllata con fermentazione spontanea

#### Affinamento:

16 mesi in barriques di rovere francesi; successivamente almeno 12 mesi in bottiglia

#### Gradazione alcolica:

15,5%

#### Produzione annuale:

Circa 2.500 bottiglie

#### Podere La Pace

Località Vivoli - Massa Marittima  
58024 (GR) Italy

[www.poderelapace.com](http://www.poderelapace.com)

[fb.com/poderelapace](https://www.facebook.com/poderelapace)

[info@poderelapace.com](mailto:info@poderelapace.com)