



www.ampely.com

MASSETO TOSCANA 2011



Origen:
Italia, Toscana.

Denominación:
IGT Toscana.

Terroirs:
Suelo de arcilla limosa fina y brechas.

Cepa:
100% Merlot.

Viñedo:
6,63 hectáreas.

Vinificación:
La cosecha empezó con un total de 5 lotes diferentes de uvas. Los racimos estaban recogidos a mano en pequeñas cajas e inspeccionados a mano en mesas de selección. Eran entonces presionados suavemente, y cada viñedo se fermentó por separado, tanto en depósitos de acero inoxidable y en roble, seguido de una maceración de 15-20 días a 25-30 ° C. Después de la conclusión de la fermentación maloláctica en barricas 100% nuevas, los vinos individuales permanecieron allí durante los primeros 12 meses de maduración. A continuación, la mezcla final se ensambló y volvió a barricas para otro año, para un total general de 24 meses de maduración. Doce meses de envejecimiento en botella siguieron antes de la venta del vino.

Degustación:
Color: Vino de color casi opaco.

Aromas: explosivos de baya roja madura. Notas de roble tostado y chocolate negro.

Gusto: Un paladar con mucho volumen, una profunda concentración y opulencia, y con taninos brillantes extraordinariamente flexibles. Masseto 2011 concluye con una acidez, infundido con la fruta y las especias encontradas en la nariz. Vino de excelente equilibrio y medida, muy concentrado y maduro.

