



TIPO DI VINO  
COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE  
UVE

ROSSO  
PINEROLO (TO) - COLLINA DI MONTEOLIVETO  
MERLOT

ANNO DI IMPIANTO VIGNETO  
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE  
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA  
RESA AL RACCOLTO IN UVA  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ  
DELL'IMPIANTO

2001 - 2003  
2004  
SUD - 420 M S.L.M.  
6 QUINTALI  
GUYOT - N°580 CEPPI

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA  
VASCHE DI FERMENTAZIONE  
LIEVITI IMPIEGATI  
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE  
DURATA MACERAZIONE E FERMENTAZIONE

PRIMA DECADE DI SETTEMBRE - RACCOLTA A MANO  
VASCA ACCIAIO  
AUTOCTONI  
26 / 30 GRADI  
PERMANENZA 10-12 GIORNI SULLE BUCCE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA  
MODALITÀ E DURATA AFFINAMENTO

SÌ  
IN CARATI DA 225 L. DI ROVERE FRANCESE 10-12 MESI,  
IN ACCIAIO FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO NEL MESE  
DI LUGLIO DEL 2° ANNO SUCCESSIVO,  
IN BOTTIGLIA 6 MESI

OPERAZIONI ENOLOGICHE ALLA STABILIZZAZIONE  
DEL PRODOTTO

NESSUNA

PRODUZIONE BOTTIGLIE  
IMBOTTIGLIAMENTO  
GRADAZIONE ALCOLICA  
ACIDITÀ TOTALE

600  
AGOSTO 2010  
13,5 % VOL.  
5,80 G/L



LOT 2008

Carissimi amici, questa è una delle poche bottiglie prodotte da sole uve MERLOT, coltivate sulle mie aiuole sulle colline di Pinerolo. Purtroppo non mi è consentito chiamare questo vino Merlot, ma ahimè "vino da Tavola Rosso". Proprio ora che la tracciabilità del prodotto è chiesta a gran voce da Tutti, di questo meraviglioso vitigno, che in ogni angolo del mondo desta così tanta stima, io devo tacere il nome, l'anno ed il luogo di produzione. E per ciò che lascio bianca l'etichetta. Usatela per lasciare un Vostro pensiero, o un saluto e saremo di anno in anno molti amici in più'.....

con simpatia + entusiasmo