

VERRUZZO

ANNATA: 2022

ASSEMBLAGGIO: 40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso REGIONE: Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Ciliegia con tocchi di porpora e rosa sull'unghia.

AL NASO: Esplosione di granatina e cassis con note di ciliegia e foglia di

pomodoro.

AL PALATO: Ingresso fresco che evolve in una bocca incorniciata da

ciliegia rossa, lampone e alloro con note floreali come il lillà che persistono su una bella cornice tannica e un finale

fresco.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA: Fermentazione in vasche di acciaio inox

Fermentazione naturale

Procedura 100% a caduta

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di rovere francese **IMBOTTIGLIAMENTO:** Nessuna chiarificazione, leggera filtrazione

VIGNA

SUOLO: Argillo-calcareo con ciottoli erosi

DENSITÀ DEGLI IMPIANTI: 7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud

VENDEMMIA: Manuale



NOTE SULL'ANNATA

A volte la qualità è molto più importante della quantità, e questa visione spiega in parte la stagione 2022. Generalmente descritta come un'annata calda e secca, è vero che le precipitazioni complessive sono state molto inferiori a quelle di un'annata normale. Ma siamo stati fortunati perché due eventi piovosi importanti si sono verificati poco prima del germogliamento e poco prima della fioritura, momenti estremamente importanti della stagione. Queste condizioni hanno permesso di ottenere piante perfettamente bilanciate, con energia e riserve sufficienti a sopportare la naturale siccità estiva, ma senza un eccessivo vigore, senza sprechi energetici. L'estate è stata calda, quasi torrida a metà luglio, ma la resilienza delle piante e i terreni vivi hanno aiutato l'uva a maturare in sicurezza, sicuramente un po' prima del solito per Merlot e Syrah. Inoltre, 1/3 dei Cabernet sono stati raccolti prima del 3 settembre, quando si è verificata una pioggia e un calo delle temperature. Il resto dei Cabernet e il Petit Verdot sono stati completati tra il 10 e il 20 settembre.