



VIALE AL PIANO

Viale al Piano prende il nome dalla stradina di Cornia che porta dal “Vigneto la spina” di Sangiovese al “Vigneto al piano” di Merlot. Pura espressione dell’identità del territorio di Gaiole in Chianti, capace di esaltare le uve Merlot, vinificate in purezza, e provenienti dall’omonimo vigneto con oltre 20 anni di vita.



VITIGNI: 100% Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Siamo in località Cornia, ad un'altitudine di 420 m s.l.m.

TERRENO: I vigneti sorgono su due formazioni geologiche: Maccigno del Chianti (arenarie) e Monte Morello (alberese). Terreno di medio impasto con prevalenza di argilla e forte presenza di scheletro di matrice calcarea (alberese)

ESPOSIZIONE: Nord

VENDEMMIA: Da metà settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vendemmia effettuata con raccolta a mano in cassette nella seconda decade di settembre selezionando le migliori uve. Soffice pigiodiraspatura. Vinificazione termoregolata a 24°C-27°C, con macerazione sulle bucce per 20/24 giorni. Affinamento per 18 mesi in tonneau e barriques 30% nuovi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino con sfumature granata. Il naso fa percepire la presenza di frutta piccola nera e spezie. Al palato è ricco e caldo, con un tannino ben lavorato, elegante, bilanciato e una spiccata freschezza. Il finale avvolgente, energico e di ampia sapidità che trascina aromi di macchia mediterranea.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C