



COLLINE SAN BIAGIO

QUATTORDICISEI 2014

Da un' accurata selezione dei migliori acini nasce Quattordicisei, merlot in purezza, espressione alta, intensa e maestosamente potente di una filosofia aziendale incentrata nella produzione di vini territoriali, eleganti, longevi e altamente qualitativi.

CLIMA

Il 2014 ha rappresentato un' annata impegnativa dove il lavoro in vigna è stato fondamentale per ottenere eccellenti risultati. Inverno freddo e particolarmente piovoso con una primavera mite ma asciutta.

L' attenta lavorazione dei terreni mediante sovesci ha contribuito all'apporto di sostanza organica per favorire uno sviluppo della vite equilibrato; la spollonatura, la sfogliatura eseguita in prefioritura per garantire una migliore qualità dei grappoli, accompagnata da un forte diradamento a completamento del lavoro iniziato, hanno permesso il raggiungimento di una maturazione perfetta delle uve. La raccolta è iniziata il 21 settembre e terminata il 13 ottobre, il tutto per consentire la perfetta maturazione delle uve e l'ottimale concentrazione degli zuccheri e dei composti fenolici.

SCHEDE TECNICHE

Classificazione: Merlot Toscana IGT

Uvaggio: Merlot

Terreno: galestro - alberese

Numero di piante per ettaro: 5.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 25 quintali per ettaro

Vendemmia: terza e quarta settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in barriques

Affinamento: in barriques di rovere francese nuove per 16 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

Alcool: 14%

