



## COLLINE SAN BIAGIO

### QUATTORDICISEI 2015

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

Andamento pluviometrico nella media con un inverno mite, la minima si è registrata nel mese di gennaio con  $-1,2^{\circ}\text{C}$ .

L' inizio della primavera si è presentato con temperature più basse delle medie stagionali, tornando ad essere regolari nei mesi di maggio e giugno.

L' estate arriva i primi giorni di giugno, con il picco nel mese di luglio, mantenendosi forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e una maggiore ventilazione serale rispetto all'annata precedente, favorendo un' ottimale maturazione.

La raccolta iniziata il 14 settembre è terminata il 7 ottobre per un totale di nove vendemmie.

#### SCHEDE TECNICA

**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:** 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 18 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

**Alcool:** 14%

