

# FATTORIE



# GIANNOZZI

## INCOMPRESO



<b>Denominazione</b> <i>Appellation</i>	Merlot Toscano IGT <i>Merlot Toscano IGT</i>
<b>Altitudine</b> <i>Elevation exposure</i>	Marcialla 300 metri sul livello del mare <i>Marcialla 300 meters on the sea level</i>
<b>Suolo</b> <i>Soil</i>	Alberese misto a tufi <i>Mainly limestone</i>
<b>Uvaggio</b> <i>Grapes</i>	Merlot 100% <i>Merlot 100%</i>
<b>Vendemmia</b> <i>Harvest</i>	Prima decade di Settembre <i>The first ten days in September</i>
<b>Gradazione</b> <i>Alcohol</i>	13,5% <i>13,5%</i>
<b>Densità</b> <i>Density</i>	4.500 viti per ettaro <i>4.500 vines per hectar</i>
<b>Forma di allevamento</b> <i>Training system</i>	Cordone sperato <i>Spur cordon</i>
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in tini di rovere francese con controllo termico (26° - 28°) per almeno 2 settimane
<b>Fermentation and maceration</b>	<i>In temperature - controlled French oak barrels (26° - 28°) with indigenous yeasts for at least 2 weeks</i>
<b>Maturazione</b>	In tonneaux e barriques di rovere francese (20% nuove) per 12 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi
<b>Ageing</b>	<i>In tonneaux and french barriques (20% new) for 12 months; refining in bottles for at least 12 months</i>
<b>Produzione media</b> <i>Average production</i>	1.200 bottiglie <i>1.200 bottles</i>