

## TRE SETTE

PRIMA ANNATA	VARIETÀ	VIGNETO	SISTEMA DI ALLEVAMENTO
2016	100% Merlot	55 anni 450-500m s.l.m Calcicare e argilla.	Sistema di allevamento a Guyot e cordone Resa: 30 q/ha Densità di impianto: 5500-6000 piante per ha

<b>DENOMINAZIONE:</b>	Merlot Toscana IGT
<b>ANNATA:</b>	2017
<b>VIGNETI:</b>	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
<b>VENDEMMIA:</b>	Settembre 2017. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	L'uva è raccolta e selezionata a mano. La fermentazione avviene in botte grande tronco-conica di rovere francese Grenier.
<b>AFFINAMENTO:</b>	24 mesi in tre tonneau di rovere francese da 7 hl, da cui il vino prende il nome. 6 mesi di affinamento in bottiglia
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	Febbraio 2021
<b>PRODUZIONE:</b>	2700 bottiglie da 0,75 Lt, 100 bt da 1,5 Lt
<b>ALCOL:</b>	14,50 %
<b>TAPPO:</b>	Trescases Bouchons – Premier Gran Cru Naturel - Selezione Riecine 45-25
<b>ETICHETTA:</b>	Alessandro Campatelli



## PREMI

TreSette IGT		
2017	94 JS	92 WA
2016	97 JS	93 WA



Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere e a basso impatto ambientale.

Le capsule e le etichette utilizzate per le bottiglie, sono **Polynature** riciclabili e rigenerabili conformi alla **Direttiva EU 94/62/EC** e certificate **CSI Recyclable Polylamine**. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate **PEFC**: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.