



**Vigneto**

55 anni  
450-500 m s.l.m  
Calcere e argilla.  
Guyot e cordone  
Resa: 45 q/ha  
Densità: 6000 pl/ha

**Varietà**

100% Merlot

**Prima annata**

2016

**Conduzione biologica  
(Certificazione ICEA)  
dei vigneti dal 2006**

**Alcol**

15,00%

**Vendemmia manuale**

Settembre 2018. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.

**Vinificazione**

L'uva è raccolta e selezionata a mano. La fermentazione avviene ad acino intero in botte tronco-conica di rovere francese Grenier.

**Processo di affinamento**

30 mesi in tre tonneau di rovere francese da 7 hl, da cui il vino prende il nome (3 botti-7 hl). 6 mesi di affinamento in bottiglia

**Imbottigliamento**

Febbraio 2022

**Numero di bottiglie**

2500 bottiglie da 0,75 Lt, 50 bt da 1,5 Lt

**Tappo**

Treccases Bouchons -  
Premier Gran Cru Naturel  
- Selezione Riecine 45-25

**Etichetta**

Alessandro Campatelli

**Premi**

<b>2017</b>	94 punti James Suckling	92 punti Wine Advocate
<b>2016</b>	97 punti James Suckling	93 punti Wine Advocate



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 Recyclabe Polylaminate. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate PEFC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.