



Scheda Tecnica
TRESETTE 2018
Rosso Toscana I.G.T.



Vigneto

55 anni
450-500 m s.l.m
Calcare 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

2017 94 punti James Suckling 92 punti Wine Advocate

2016 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 Recyclable Polylaminate. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate PEFC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.