



I' RENNERO

DOGG SUVERETO MERLOT

TECNICA DI VINIFICAZIONE VINIFICATION TECHNIQUE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mentre la fermentazione malolattica avviene successivamente in barrique nuove, dove il vino matura per 15 mesi. L'affinamento in bottiglia ha la durata di 12 mesi.

The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature. The malolactic fermentation takes place in new barr, where the wine ages for 15 months. The ageing in bottle is of 12 months.

UVA - GRAPE
100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA
Suvereto (Livorno)

ALTITUDINE - ALTITUDE
100 metri s.l.m. - 100 meters above s.l.

TIPOLOGIA DEL TERRENO - TYPE OF SOIL
Sabbia, argilla e pietra - Sand, clay and stone

SCHEDE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: rosso rubino intenso con striature porpora.
Profumo: caratterizzato da sensazioni avvolgenti di confettura di marasca, di ribes nero e di mora. Intriganti emergono anche le note speziate e vanigliate.
Sapore: pieno, morbido, di grande volume gustativo. La trama tannica risulta caratterizzata da tannini fitti e dolci, rotondi e vellutati. Finale molto lungo.
Abbinamenti: bistecca alla fiorentina, pecorini stagionati e formaggi erborinati.

Colour: dark ruby red with purple striping.
Fragrance: characterized by cherry, black currant and black berry jam wrapping sensations. Intriguing the spicy and vanilla notes.
Taste: full, smooth, of great tasting volume. The tannin weft results characterized by dense and sweet, round and velvety tannins. Very long lasting final.
Pairings: fiorentina beefsteak, aged Pecorino cheese and blue cheese.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - TRAINING SYSTEM
Guyot e Cordone speronato - Guyot and Spurred cordon

DENSITÀ DELL'IMPIANTO - PLANTATION DENSITY
6.500 piante per ettaro - 6.500 vine plants per hectare

TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVING TEMPERATURE
18° C - 64,4 ° F