

Il MAMMOLO nasce nel 1993 per essere venduto sul mercato Americano ma con il passare degli anni ha trovato altri estimatori, convincendoci del fatto di continuare a produrre un Merlot in purezza, così raro nella nostra zona dato che i più lo utilizzano come complemento con altri vitigni. Si presentò questa etichetta circolare che racchiudeva un grappolo di merlot con il nome di Mammolo perché i profumi sprigionati dal vino ricordano il profumo della "mammola". Enogea 86 punti, Challenger International du Vin in Bordeaux (Medaglia d'argento), Mondo Weine der Welt (91 punti), the Wine Advocate (92 punti), MUNDUS Vini (Gold Medal) Duemilavini (4 grappoli), Gambero Rosso (2 bicchieri Rossi), Luca Maroni (92) Wine Spectator (90).

Tipologia Merlot Toscano igt

Uve 100% Merlot

Vinificazione e affinamento La raccolta dell'uva per questo nostro Super Tuscan viene fatta in un unico giorno, e viene selezionata e vendemmiata a mano con molta attenzione all'integrità di ciascun grappolo. Prima dell'immissione delle uve nella diraspatrice, quest'ultime vengono sottoposte ad un'ulteriore controllo qualitativo grazie all'aiuto di un banco/nastro trasportatore che permette un'ulteriore cernita dei grappoli. Vinificazione tradizionale, in vasche di piccole dimensioni, con impiego di lieviti secchi selezionati e lunga macerazione delle vinacce. L'affinamento in legno avviene generalmente nel gennaio successivo alla vendemmia, ovviamente a fine fermentazione malolattica. Infatti il vino è stato passato in fusti di rovere francese da 300 e 225 It dove resta per 15/16 mesi. Affinamento in bottiglia è di 6 mesi in locali condizionati.

Caratteristiche

Grado alcolico13,5 - 14% vol.Bottiglia750 mlTemperaura di servizio20°Tenuta15 anni
all'invecchiamentodall'imbottigliamento

Colore Rosso rubino intenso e profondo con sfumature violacee.

Profumo Profumo molto intenso e complesso, presenta alcune note che ricordano il cassis e i frutti di bosco, accanto a sfumature più evolute di tipo speziato e animale.

Sapore Al palato si percepisce una sensazione forte, calda e vellutata che permane a lungo. Questo vino si presenta ricco e potente, destinato ad un lungo invecchiamento durante il quale potrà esprimere con grande generosità tutte le sue potenzialità.