



ALMALUCE IGT TOSCANA ROSSO

vitigni: merlot 100%

sistema di coltivazione: cordone speronato

vigneti: a conduzione biologica con diverse esposizioni, sempre soleggiati, altitudine 430m slm

suolo: galestro del Chianti, argille di vari colori, scheletro

vinificazione

diraspatura e pigiatura soffice delle uve raccolte a mano

fermentazione alcolica in vasca di acciaio inox a temperatura controllata

conversione malolattica

affinamento in tonneaux di rovere francese di leggera e media tostatura per un minimo di 18 mesi

affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi

CorteDomina di Micol Bonora - Radda in Chianti