

Azienda Agricola 
Podere La Madia

Azienda certificata Biologico da **ICEA**
Azienda certificata **Vegan OK**

Scheda tecnica di prodotto:

Merlino 2014

Vino Bianco di Toscana I.G.T.

vendemmia 2014

Gradi alcol 13,0%

Bottiglie prodotte 1.200

Vendemmia nella 3° decade di ottobre

Vino con certificazione Vegan OK

Resa per ettaro 70 q.li di uva

Sistema di allevamento a spalliera con potatura a Guyot

Vigneto posizionato su terrazzamenti a 400 m/slm con inerbimento permanente

Prodotto con oltre il 90% di uva Malvasia Bianca Lunga e per il rimanente con vecchi vitigni a bacca bianca autoctoni del territorio.

La raccolta dell'uva avviene manualmente alle prime ore del mattino onde evitare il surriscaldamento degli acini. Viene trasportata integra nella nostra cantina in piccole cassette al fine di evitare rotture e schiacciamento degli acini. La vinificazione in bianco avviene senza aggiunta di lieviti e dopo una leggera macerazione delle bucce. Fermenta in botti di acacia e vi rimane per 12 mesi con batonnage settimanali nei primi mesi e poi a cadenza mensile. Successivamente effettua alcuni passaggi in tini inox per una chiarifica statica .

Tutto il ciclo produttivo si svolge con i dettami della agricoltura biologica e senza alcun uso di prodotti di origine animale. La concimazione del vigneto, quando ritenuta necessaria, avviene con il sovescio di leguminose e compost prodotto con i residui della potatura.

Viene imbottigliato dopo 15 mesi dalla vendemmia. L'imbottigliamento avviene sotto vuoto e con tappi in sughero di alta qualità.

Trattandosi di un vino non filtrato può verificarsi la formazione di un leggero deposito di origine naturale. Per la degustazione si consiglia una temperatura di 10°/12° stappando la bottiglia qualche minuto prima e degustare dopo una breve ossigenazione nel bicchiere.