



GLI ARCHI
AZIENDA AGRICOLA

GAIA

Toscana IGT

Regione Toscana

Alcol 14.% vol

Uve 100% MERLOT



Vinificazione e affinamento

Il merlot Gaia nasce da una piccola porzione di vigna situata a Fauglia, nelle dolci colline pisane. La vendemmia avviene a mano in cassette da 15 kg, vinificato in piccoli contenitori di acciaio inox con una macerazione sulle bucce di 15 giorni.

La temperatura di fermentazione è stata gestita in funzione del livello di maturazione delle uve per consentire l'estrazione della componente aromatica e per permettere l'estrazione controllata di tannini e colore. Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato messo in barriques francesi da 225 litri.

Il vino non è stato filtrato, chiarificato e non ha subito nessuna pratica enologica.

Descrizione del vino

Gaia si presenta con un ottimo colore intenso, al naso spiccano intense note di ciliegia matura e mirtillo ben integrate a intriganti aromi di frutta candita e spezie dolci. Al palato il vino è morbido, equilibrato e persistente.