



**GLI ARCHI**  
AZIENDA AGRICOLA

## LA MERLA

Toscana IGT

Regione Toscana

Alcol 12.5% vol

Uve 100% Viognier



### Vinificazione e affinamento

A fine agosto le uve Viognier vengono accuratamente selezionate e raccolte a mano in cassette; la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 10 e 12° C per 15 giorni.

Ultimata la fermentazione, segue il travaso al termine del quale, il vino viene lasciato riposare per un breve periodo di maturazione sulle fecce fini prima essere imbottigliato.

### Descrizione del vino

La Merla si presenta con un brillante giallo paglierino di buona intensità.

La permanenza sulle fecce fini conferiscono al vino rotondità al gusto e ampiezza nei profumi.

Le note floreali ed erbacee si accompagnano a note piacevoli di agrumi e ananas.

Il palato mostra un raffinato equilibrio tra struttura e acidità, con una finitura e un retrogusto di lunga durata e persistenza.

*Azienda Agricola Gli Archi s.r.l. Sede Legale: Via Querciole, 4 Agriturismo: Via Poggio alla Farnia, 56043 Fauglia ( PI ) P.Iva 02254290501 Tel: 050 657911*