

Clante

Vino Biologico

100% Merlot allevato ad alberello
Indicazione Geografica Tipica - TOSCANA MERLOT



Vignaiolo:

Iacopo Rossi

Terreno:

Medio impasto, estremamente ricco di scheletro, arenaria e galestro

Altitudine:

550 sml

Vinificazione:

In tini di acciaio con macerazione per 25-30 giorni a temperatura controllata

Maturazione:

12/15 mesi in tini di acciaio

Affinamento:

In barrique di rovere francese per circa 12 mesi

Alcol:

14% VOL.

Produzione:

Circa 1.000 bottiglie numerate

Caratteristiche: Clante è la sfida di Pomaio di caratterizzare con il proprio terroir un vitigno internazionale. Il risultato è un merlot dalla colorazione scarica con riflessi porpora, bouquet che dalla prugna e viola porta subito verso le note di grafite e pietra focaia fino a delicatissimi sentori boisè che ricordano il tabacco, la liquirizia e una speziatura piccante più che dolce. Al palato è decisamente tagliente più che avvolgente, scorrevole e masticabile con un tannino vellutato che riporta in bocca memorie di mora.

ABBINAMENTO DELLA TRADIZIONE: GIORNO: Domenica

Faraona al tartufo

OCCASIONE: al pranzo domenicale per impressionare il suocero

ABBINAMENTO INTERNAZIONALE:

Anatra all'arancio e pork belly al vapore

ASCOLTANDO: "Intro" The XX

LEGGENDO: "Un Viaggio nel Sake" di Gaetano Saccoccio

GUARDANDO: "Lady Vendetta"

