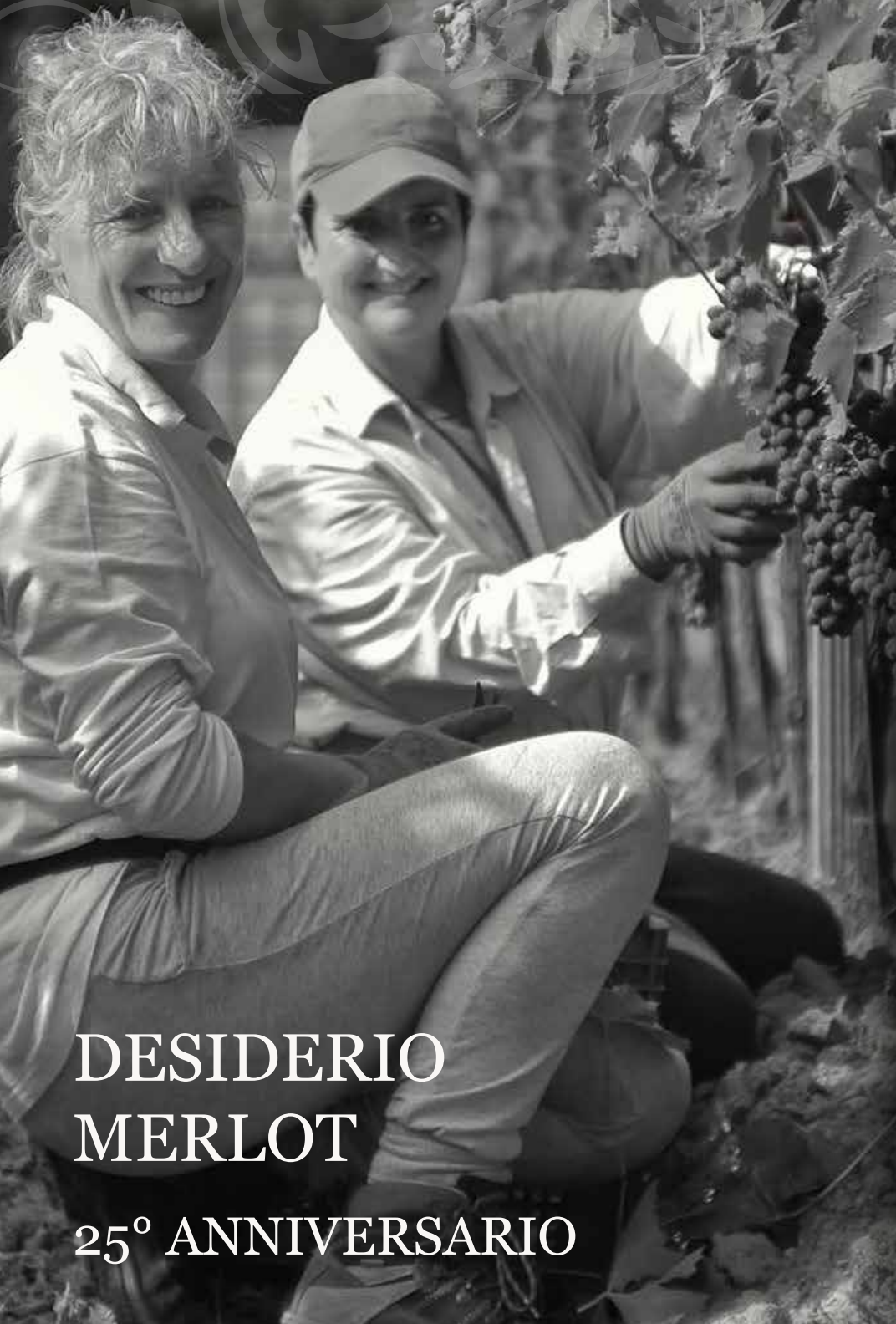


AVIGNONESI



DESIDERIO  
MERLOT

25° ANNIVERSARIO



TERROIR SPEAKS; WE LISTEN

[www.avignonesi.it](http://www.avignonesi.it)

25<sup>o</sup>  
1988 - 2013

# Desiderio Merlot Toscana IGT

— 2013 —



## Vigneti

Vitigno:	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Vigneti:	Il Merlot è selezionato dai nostri vigneti di La Selva e Le Badelle, mentre il Cabernet Sauvignon proviene esclusivamente da La Selva
Altitudine:	300 metri s.l.m. a La Selva e 375 metri s.l.m a Le Badelle
Esposizione:	Sud, sudovest a La Selva e a est a Le Badelle
Suolo:	Sedimento fluviale, argilloso, di origine pleistocenica a La Selva e moderatamente profondo ed argilloso, di origine pliocenica a Le Badelle
Età delle vigne:	13-44 anni a La Selva e 16 anni a Le Badelle
Tipo d'impianto:	Alberello e guyot a La Selva e cordone speronato a Le Badelle
Densità impianto:	7.158 viti per ettaro a La Selva per le vigne più giovani e 1.667 viti per ettaro per le vigne più vecchie. 5.882 viti per ettaro a Le Badelle

## Vinificazione

Vendemmia:	Il Merlot è stato raccolto tra il 16 e il 26 settembre e il Cabernet Sauvignon tra il 10 e il 14 ottobre
Vinificazione:	4 settimane di fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox con uso di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica si è svolta in barriques francesi
Invecchiamento:	18 mesi in barriques francesi, 1/4 di legno nuovo e 3/4 di 2°, 3° e 4° passaggio
Alcohol:	15%
Total production:	36.000 bottiglie

## Note organolettiche

Di colore rosso intenso, Desiderio 2013 rivela note invitanti di ciliegie dolci e lamponi, petali di rose ed erbe aromatiche, con sottili sentori di mentolo, liquirizia rossa e chicchi di caffè al cioccolato. Al palato è rotondo e intensamente fruttato con tannini ben sviluppati e un retrogusto deliziosamente sapido.

Un vino perfetto per la bistecca fiorentina.

## Punteggi

2013-91/100 (WS)	2012-91/100 (WS)	2011-90/100 (WS)
2008-91/100 (WS)	2007-90/100 (WA)	2006-91/100 (WS)
2003-90/100 (WA)	2001-94/100 (WA)	2000-91/100 (WA)

Visita [www.avignonesi.it](http://www.avignonesi.it) per ulteriori informazioni su questo vino, incluse le mappe e descrizioni dettagliate dei nostri vigneti.

**AVIGNONESI**