



aziende in filiera agricola

enoica.com





Aziende vinicole di alta qualità:

Cantina Braschi

Terramossa

Torre Matilde

Tramite un progetto di filiera agricola, hanno creato un gruppo del vino con produzioni situate in Toscana ed Emilia Romagna, che consentirà loro di migliorare i vini prodotti e lo sviluppo commerciale sia sul mercato nazionale che su quello internazionale, mettendo in atto un nuovo modo per raccontare le loro storie, tradizione e peculiarità, attraverso le competenze e le capacità del team di Enoica.

Molti i vantaggi di tale modo di operare, per quel che riguarda:

- * Miglior controllo qualitativo sui vini prodotti
- * Marketing comune
- * Catalogo ampio
- * Centro logistico unico
- * Unico ufficio commerciale e di rappresentanza.



Terramossa







Azienda Agricola Cantina Braschi

Via Roma, 37
Mercato Saraceno (FC)
Emilia-Romagna
Italia

La cantina è stata fondata nel 1949 e attualmente la capacità di produzione è di circa 180.000 bottiglie all'anno con 38 Ha di vigneti. La nostra filosofia è quella di produrre vini ad alto tasso di artigianalità, da vitigni autoctoni quali Albana, Sangiovese, Famoso e Bombino Bianco (Pagadebit) provenienti da singoli cru, situati a Bertinoro e Mercato Saraceno, nelle zone collinari più vocate nel cuore della Romagna. L'azienda è in totale conversione Biologica e dalla vendemmia 2016 esce con i primi vini certificati.



MONTE SASSO

ROMAGNA
DOC
SANGIOVESE
SAN VICINIO

Questo vino rosso è ottenuto da un singolo "gru" del vigneto Monte Sasso che si estende in un corpo unico per 5,5 Ha. In un'area tipica per i cloni di Sangiovese. Le viti, piantate su disegno dell'agronomo Remigio Bordini, hanno 35 anni. Collocate a 300 metri sopra il livello del mare, si trovano appena ad 1 Km dalla Cantina Braschi, nella Valle del Savio, in provincia di Forlì-Cesena.



Vigneto

Vitigno	Sangiovese 100%
Vigneto	Cru Monte Sasso
Suolo	Argilloso - Arenarico
Estensione del vigneto	5,5 Ha
Età delle piante	35 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	300 m slm
Densità di impianto	4000 Pianta/Ha
Produzione media	1,5 kg/Pianta
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	1° Decade di Ottobre Tradizionale a mano.

Vinificazione

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 28 °C per 25/30 giorni
FERMENTAZIONE In botti d'acciaio
FERMENTAZIONE MALOLATTICA In botti d'acciaio
AFFINAMENTO Macerazione delle bucce per 16 mesi nelle tradizionali botti in rovere di Slavonia da 35 hl. Un ulteriore affinamento di 2 mesi in botti d'acciaio e 4-5 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA Approx. 20,000 bottiglie

Note Organolettiche

Rosso rubino scarico, con riflessi granata. Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola e marasca, uniti ad una lieve spaziatività data dall'affinamento nelle botti in rovere di Slavonia.

IL COSTONE

ROMAGNA
DOC
SANGIOVESE SUPERIORE



Questo vino è stato ottenuto da un singolo "cru" del vigneto Il Costone nella Tenuta Del Gelso, 10 ettari nel cuore di Bertinoro, una delle aree a più alta vocazione vinicola di tutta l'Emilia-Romagna.



Vigneto

Vitigno	Sangiovese 100%
Vigneto	Cru Il Costone
Suolo	Argilloso - Calcareo
Estensione del vigneto	2 Ha
Età delle piante	25 Anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 Pianta/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Pianta
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	3° Decade di Settembre Tradizionale a mano

Vinificazione

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 26 °C per 25/30 giorni. FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA In botti d'acciaio.
AFFINAMENTO Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento per 12-14 mesi nelle tradizionali botti slavoniane in rovere da 35 HL., un ulteriore affinamento per 2 mesi in serbatoi d'acciaio ed infine 4-6 mesi in bottiglia.
PRODUZIONE ANNUA Approx. 20,000 bottiglie.

Note Organolettiche

Rosso rubino intenso, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e frutti rossi; bilanciato, ben strutturato, ricco di sentori floreali e di frutta, strutturato e pulito al palato.

IL COSTONE RISERVA

ROMAGNA
DOC
SANGIOVESE
BERTINORO

Solo i grappoli del miglior Sangiovese provenienti da "Il Costone cru" alla Tenuta del Gelso, situata a Bertinoro, diventano il Costone Riserva.



Vigneto

Vitigno	Sangiovese 100%
Vigneto	Cru Il Costone
Suolo	Argilloso - Calcareo
Estensione del vigneto	2 Ha
Età delle piante	25 Anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 Pianta/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Pianta
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	3° Decade di Settembre Tradizionale a mano

Vinificazione

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 28 °C per 25/30 giorni.
FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA In botti d'acciaio.
AFFINAMENTO Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento per 30 mesi nelle tradizionali botti slavoniane in rovere da 35 HL., un ulteriore affinamento in barrique francesi ed infine 6 mesi in bottiglia.
PRODUZIONE ANNUA Approx. 5,000 bottiglie.

Note Organolettiche

Rosso rubino profondo, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e frutti rossi; bilanciato, ben strutturato, ricco di tannini lascia un piacevole retrogusto.

MONTE SASSO

FAMOSO RUBICONE
IGT

Questo vino è prodotto con uve Famoso, provenienti dalla parte più alta del cru Monte Sasso, a 350 m slm, in località Monte Castello, nella valle del Savio.



Vigneto

Vitigno	Famoso 100%
Vigneto	Cru Montesasso
Suolo	Argilloso - Arenarico
Estensione del vigneto	5.5 Ha
Età delle piante	15 Anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	350 m slm
Densità di impianto	4000 Pianta/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Pianta
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	2° Decade di Ottobre Tradizionale a mano.

Vinificazione

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 14 °C per 10 giorni. FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Nessuna.
AFFINAMENTO Sur lie per 4 mesi in vasche di acciaio e successivo imbottigliamento.
PRODUZIONE ANNUA Approx. 5,000 bottiglie.

Note Organolettiche

Giallo dorato antico con riflessi verdolini.
Tipico sentore di fiori bianchi molti pronunciati ed erbe aromatiche.
Fragante, fresco con spiccata acidità e mineralità.

CAMPO MAMANTE

ROMAGNA
DOCG
ALBANA SECCO



Questo vino bianco proviene da un singolo "cru" del vigneto Campo Mamante situato a 150 m slm.
Le uve sono trasformate con i più moderni ed innovativi metodi di vinificazione.



Vigneto

Vitigno	Albana 100%
Vigneto	Cru Campo Mamante
Suolo	Argilloso - Arenarico
Estensione del vigneto	3.0 Ha
Età delle piante	20 anni
Esposizione	Est, Nord-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 Pianta/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Pianta
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	1° Decade di Settembre Tradizionale a mano

Vinificazione

MACERAZIONE A temperatura controllata appor 14 °C per 5/6 giorni
FERMENTAZIONE In botti d'acciaio
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Nessuna
AFFINAMENTO Sur lie per 6 mesi in vasche di acciaio e successivo imbottigliamento
PRODUZIONE ANNUA Approx. 10,000 bottiglie

Note Organolettiche

Giallo dorato antico con riflessi verdolini.
Tipico sentore di fiori bianchi molti pronunciati ed erbe aromatiche.
Fragante, fresco con spiccata acidità e mineralità.

CAMPO MAMANTE

VINO BIANCO
DOLCE

Questo vino bianco e dolce proviene da un singolo "cru" del vigneto Campo Mamante situato a 150 m slm, a Bertinoro, nel cuore dell'Emilia-Romagna.



Vigneto

Vitigno	Albana 100%
Vigneto	Cru Campomamante
Suolo	Argilloso - Arenarico
Estensione del vigneto	1.5 Ha
Età delle piante	15 Anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 Pianta/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Pianta
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	2° e 3° Decade di Settembre, quando i grappoli sono ben maturi. Tradizionale a mano.

Vinificazione

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 14 °C.
FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Nessuna.
AFFINAMENTO Per 6 mesi in vasche di acciaio e poi viene imbottigliato.
PRODUZIONE ANNUA Approx. 3,000 bottiglie.

Note Organolettiche

Giallo intenso con riflessi dorati. Tipico sentore di albicocca ed erbe aromatiche.
Armonioso, combina in maniera ben bilanciata la sua dolcezza con una fresca acidità.

MONTE SASSO

ALBANA - ANPHORAE



Vigneto

Vitigno	100% Albana
Vigneto	Campo Mamante
Suolo	Sciolti, ricco di sabbie tufacee e calcaree
Estensione del vigneto	3 Ha.
Sistema di allevamento	doppio capovolto
Conduzione agronomica	Agricoltura Biologica

Vinificazione

fermentazione e affinamento con macerazione delle bucce, senza raspi, per circa 6 mesi in anfore georgiane di terracotta fatte a mano. Successivamente, viene imbottigliata e affina per 9 mesi in bottiglia.

Note Organolettiche

presenta note fruttate o floreali più o meno marcate a seconda dell'annata, che vanno da note vegetali fino all'albicocca e alla pesca candita.
Di grande struttura, resa snella dalla grande acidità tipica del vitigno. Vino di grande longevità



IL GELSO

ROMAGNA
DOC
SANGIOVESE SUPERIORE
VINO BIOLOGICO



Questo vino è il risultato di una selezione di uve della Tenuta Del Gelso Tenuta Del Gelso, situata nel cuore di Bertinoro, una delle aree a più alta vocazione vinicola di tutta l'Emilia-Romagna.



Vigneto

Vitigno	Sangiovese 100%
Vigneto	Tenuta Del Gelso
Suolo	Argilloso - Calcareo
Estensione del vigneto	10 Ha
Età delle piante	25 Anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 Piante/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Piante
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	2°-3° Decade di Settembre Tradizionale a mano

Vinificazione

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 28 °C per 15/20 giorni.
FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA In botti d'acciaio.
AFFINAMENTO Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento di 9-12 mesi nelle tradizionali botti slavoniane in rovere da 35 Hl., poi un ulteriore affinamento 6 mesi in serbatoi di acciaio, più 2-4 mesi in bottiglia.
PRODUZIONE ANNUA Approx. 30,000 bottiglie.

Note Organolettiche

Con una buona beva si presenta di un color rosso rubino scarico e con i caratteristici sentori di ciliegia; bilanciato e ben strutturato con un intenso tannino e un lungo piacevole retrogusto.

SANGIOVESE SCARABOCCHIO

SANGIOVESE
RUBICONE
IGT



Vigneto

Regione: Emilia-Romagna
Area: Romagna, zona collinare di Bertinoro, Forlì – Cesena
Denominazione: Romagna Sangiovese Doc Superiore
Vitigno : Sangiovese 100%
Alcohol: 13,00% by vol.

Vinificazione e Affinamento

Macerazione sulle bucce a freddo, pressatura soffice, frequenti rimontaggi, fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio e affinamento di sei mesi in Bottiglia

NOTE GUSTATIVE

COLORE: Rosso Rubino intenso
AROMA: viola mammola e ciliegia.

Note

Equilibrato e persistente con trama tannica abbastanza fitta. Le sue caratteristiche organolettiche migliorano nel corso dell'anno successivo alla vendemmia. Da bere giovane

SCARABOCCHIO BIANCO

BIANCO
RUBICONE
IGT



Vigneto

Region: Emilia-Romagna
Area: Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Denomination: Bianco Rubicone IGT
Grapes: Trebbiano e Chardonnay
Alcohol: 12,5% by vol.

Vinificazione e Affinamento

Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio e affinamento di tre mesi in Bottiglia.

NOTE GUSTATIVE

COLORE: Giallo Paglierino
AROMA: fiori bianchi e mela

Note

Buona acidità, media struttura, di facile beva. Distinguibile e tradizionale, TERROIR e stile internazionale

SCARABOCCHIO FRIZZANTE

BIANCO
FRIZZANTE
RUBICONE
IGT



Vigneto

Regione: Emilia-Romagna
Area: Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Denominazione: Bianco Frizzante
Vitigni: Trebbiano/Chardonnay
Alcohol: 11.50 % by vol.

Fermentazione e Vinificazione

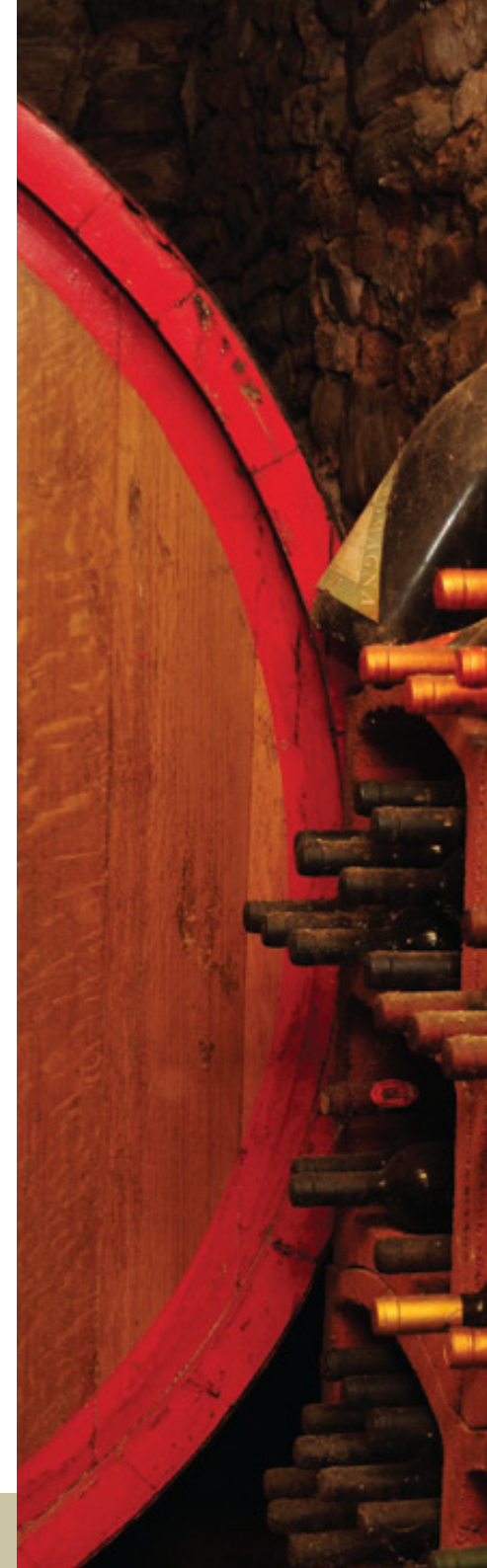
Fermentazione naturale in autoclave (Metodo Charmat)

NOTE GUSTATIVE

COLORE: giallo paglierino tenue
AROMA: profumo intenso e fragrante

Note

Le uve vengono trasformate con le tecniche di vinificazione più moderne, originano un prodotto ricco di sentori floreali con una buona acidità, dal sapore delicato e piacevole da bere



SBURON BIANCO

BIANCO
RUBICONE
IGT



Vigneto

Regione: Emilia-Romagna
Area: Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Denominazione: Bianco Rubicone IGT
Vitigno: Pignoletto, Albana e Chardonnay
Alcohol: 13 % by vol.

Vinificazione e Affinamento

Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio e affinamento di tre mesi in bottiglia.

NOTE GUSTATIVE

COLORE: Giallo Paglierino
AROMA: delicatamente aromatico, salvia, fiori bianchi e ananas.
Buona acidità unita a struttura, complesso.

Note

Le uve vengono trasformate con le tecniche di vinificazione più moderne, originano un prodotto ricco di sentori floreali, con gusto e varietà..

SBURON Rosso

ROMAGNA
DOC
SANGIOVESE SUPERIORE



Vigneto

Region: Emilia-Romagna
Area: Romagna, zona collinare di Bertinoro , Forlì – Cesena
Denomination: Romagna Sangiovese Doc Superiore
Grapes : Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Alcohol: 13,00% by vol.

Vinificazione e Affinamento

Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento di 6 mesi in serbatoi di acciaio , affinamento di 3 mesi in bottiglia e un piccolo passaggio il legno.

NOTE GUSTATIVE

COLORE: Rosso rubino intenso
AROMA: Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola, unito ad una ciliegia ben registrata.

Note

Armonico, leggermente tannico, con retrogusto amarognolo gradevole. Vino di carattere e forte personalità; la vendemmia è ottenuta con metodi tradizionali, da vigne con limitata produzione per ceppo, le Uve vengono successivamente trasformate con sapienti tecniche di vinificazione e nasce così un prodotto ricco di sentori floreali e di frutta, di struttura e di grande pulizia al naso e al palato.



Terramosa



SPUMANTI DI QUALITA'
due cantine un vino unico

Cantina Braschi - Podere Palazzo

Cesena (FC)
Emilia-Romagna
Italia

Una casa di produzione di vini spumanti di qualità
da uve autoctone dell'Emilia-Romagna.

Questo è Terramosa, “maison” spumantistica
creata da Cantina Braschi e Podere Palazzo,
con l'obiettivo di eccellere in prodotti
che raccontano il territorio in modo diverso.



TERRAMOSSA N°01



Vitigno: Sangiovese 100%
Zona di produzione: Carpineta di Cesena - Emilia Romagna
Terreno: Franco Argilloso
Altitudine: 250 m s.l.m.
Resa di produzione: 7500 piante/Ha
Sistema di allevamento: Cordone speronato e Gujot
Età media delle viti: da 7 a 25 anni
Vendemmia: Uve selezionate e raccolte a mano in cassette, tra la prima e la seconda decade di settembre
Grado alcolico: 12% vol.
Colore: rosa chiaro con note di giallo
Aroma: Sentori di viola e ciliegia
Sapore: fresco e sapido, ben equilibrato
Abbinamenti: Si consiglia con antipasti
Temperatura di servizio: 10-12°C

Rosè Spumante Brut ottenuto con il metodo "Martinotti" da uve Sangiovese

TERRAMOSSA N°02



Vitigni: Albana 70% Trebbiano 30%
Zona di produzione: Valle del Savio & Bertinoro - Emilia Romagna
Terreno: Franco Argilloso
Altitudine: da 250 a 350 metri s.l.m.
Resa di produzione: 5000 piante/Ha
Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Gujot
Età media delle viti: da 7 a 25 anni
Vendemmia: Uve selezionate e raccolte a mano in cassette, la prima e seconda decade di settembre
Grado alcolico: 12,5% vol.
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma: Sentori di piccoli fiori bianchi e gialli e note erbacee
Sapore: fresco e sapido, ben equilibrato
Abbinamenti: lo consigliamo con antipasti
Temperatura di servizio: 8/10°C

Bianco Spumante Brut ottenuto con il metodo "Martinotti"

TERRAMOSSA N°03



Vitigni: Sangiovese 100%
Zona di produzione: Cesena - Emilia Romagna
Terreno: Franco Argilloso
Altitudine: 250 metri s.l.m.
Resa di produzione: 75 q.li/Ha
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
Età media delle viti: da 7 a 25 anni
Vendemmia: Uve selezionate e raccolte a mano in cassette, la prima e seconda decade di agosto
Grado alcolico: 12,5% vol.

Caratteri Organolettici

Dal colore giallo tenue con riflessi rosati, presenta un perlage finissimo e persistente. Al naso austero e gentile, con intensi sentori di lievito e crosta di pane. In bocca pieno, secco ed equilibrato con una punta finale acida, che ne esalta la freschezza.







Torre Matilde Società Agricola

Via di Canneto,
San Miniato di Pisa (PI) Toscana
Italia

E' dalla scommessa di produrre grandi vini a San Miniato di Pisa, che comincia l'opera di Torre Matilde, Attraverso la conduzione dei vigneti di Fattoria Il Canneto, dal 1600 situata in una delle più suggestive zone collinari della Media-Alta Toscana, con 15 Ha. di vigneti impiantati a Sangiovese, Merlot, Colorino e Vermentino, all'interno di una storica tenuta di più di 390 Ha.



SAN GIORGIO A CANNETO

VERMENTINO
TOSCANA
IGT



Vigneto

Vitigno	Vermentino 100%
Vigneto	Vigneti di Canneto
Suolo	Argilloso-calcareo
Estensione del vigneto	15 Ha
Età delle piante	15 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	5500 piante / ha
Produzione media	1,5-2 Kg / Pianta
Potatura	Cordone speronato
Raccolto	Seconda decade di settembre Raccolta manuale e tradizionale.

Vinificazione

FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata di 14°.
INVECCHIAMENTO: Affinamento 5 mesi in acciaio inox.
Produzione annua: circa. 10.000 bottiglie.

Note Organolettiche

Colore giallo chiaro con riflessi dorati, vino fruttato con note floreali e di erbe.
Armonico, ben equilibrato con retrogusto piacevole e persistente.

VILLA DEI BARDI

ROSATO
TOSCANA
IGT



Vigneto

Vitigno	Sangiovese 100%, Merlot 15%
Vigneto	Vigneti di Canneto
Suolo	Argilloso-calcareo
Estensione del vigneto	15 Ha
Età delle piante	15 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	5500 piante / ha
Produzione media	1,5-2 Kg / Pianta
Potatura	Cordone speronato
Raccolto	Seconda decade di settembre Raccolta manuale e tradizionale.

Vinificazione

FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata di 14°, pressatura soffice e breve macerazione sulle bucce.
INVECCHIAMENTO: Affinamento 5 mesi in acciaio inox.
Produzione annua: circa. 10.000 bottiglie.

Note Organolettiche

Colore rosa chiaro, con note di colore giallo, sentori di fiori viola e ciliegia.
Fresco e sapido, ben equilibrato.

LUNA

SANGIOVESE
TOSCANA
IGT



Vigneto

Vitigno	Sangiovese 100%
Vigneto	CRU VIGNA Baccanello
Suolo	Argilloso-calcareo
Estensione del vigneto	15 Ha
Età delle piante	15 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	5500 piante / ha
Produzione media	1,5-2 Kg / Pianta
Potatura	sistema Runner
Raccolto	Terza decade di settembre Raccolta manuale e tradizionale.

Vinificazione

MACERAZIONE: temperatura controllata di circa 28 ° C per 20 giorni.

FERMENTAZIONE: in acciaio.

INVECCHIAMENTO: Vinificazione tradizionale, lunga macerazione e fermentazione a controllata temperatura.

Affinamento 9-12 mesi in botti di rovere di Slavonia e barriques di rovere francese + 4 mesi in vasca in acciaio inox + 2 mesi in bottiglia.

Produzione annua: circa. 30.000 bottiglie.

Note Organolettiche

Colore rosso rubino con un frutto profondo, tradizionale e intenso di marasca mescolato con leggere note speziate. Vino rosso corposo ma elegante completo con acidità tipica fresca che dà un bevibilità piacevole.

A.D. 780

CHIANTI
D.O.C.G.



Vigneto

Vitigno	Sangiovese 85%, Malvasia Nera 15%
Vigneto	CRU VIGNA Baccanella
Suolo	EVOLUZIONE ARGILLA calcareo
Estensione del vigneto	15 Ha
Età delle piante	15 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	5500 piante / ha
Produzione media	1,5-2 Kg / Pianta
Potatura	Cordone speronato
Raccolto	Terza decade di settembre Raccolta manuale e tradizionale.

Vinificazione

MACERAZIONE: temperatura controllata di circa 28 ° C per 20 giorni.

FERMENTAZIONE: in acciaio.

INVECCHIAMENTO: Vinificazione tradizionale, lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento 6 mesi in cemento e acciaio inox + 2 mesi in bottiglia.

Produzione annua: circa. 50.000 bottiglie.

Note Organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi granati, sentori di frutta tradizionale ed di marasca, con leggere note speziate. Vino rosso corposo ma elegante, corpo medio-pieno, freschezza che dona una piacevole bevibilità.

-1369-

MERLOT
TOSCANA
IGT



Vigneto

Vitigno	Merlot 15%
Vigneto	Vigneti di Canneto
Suolo	Argilloso-calcareo
Estensione del vigneto	15 Ha
Età delle piante	15 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	5500 piante / ha
Produzione media	1,5-2 Kg / Pianta
Potatura	Cordone speronato
Raccolto	Terza decade di settembre Raccolta manuale e tradizionale.

Vinificazione

MACERAZIONE: temperatura controllata di circa 28 ° C per 20 giorni.

FERMENTAZIONE: in acciaio.

INVECCHIAMENTO: Vinificazione tradizionale, lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento 9-12 mesi in cemento e in acciaio inox + 2 mesi in bottiglia.

Produzione annua: circa. 25.000 bottiglie.

Note Organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei, con aromi di piccoli frutti neri maturi, come ribes e mirtillo, il tutto con leggere note speziate. Vino rosso corposo ma elegante, ben equilibrato con retrogusto persistente e piacevole.

MOLIN NOVO

ROSSO
TOSCANA
IGT



Vigneto

Vitigno	Sangiovese 85%, Merlot 15%
Vigneto	Vigneti di Canneto
Suolo	Argilloso-calcareo
Estensione del vigneto	15 Ha
Età delle piante	15 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	5500 piante / ha
Produzione media	1,5-2 Kg / Pianta
Potatura	Cordone speronato
Raccolto	Terza decade di settembre Raccolta manuale e tradizionale.

Vinificazione

MACERAZIONE: temperatura controllata di circa 28 ° C per 20 giorni.

FERMENTAZIONE: in acciaio.

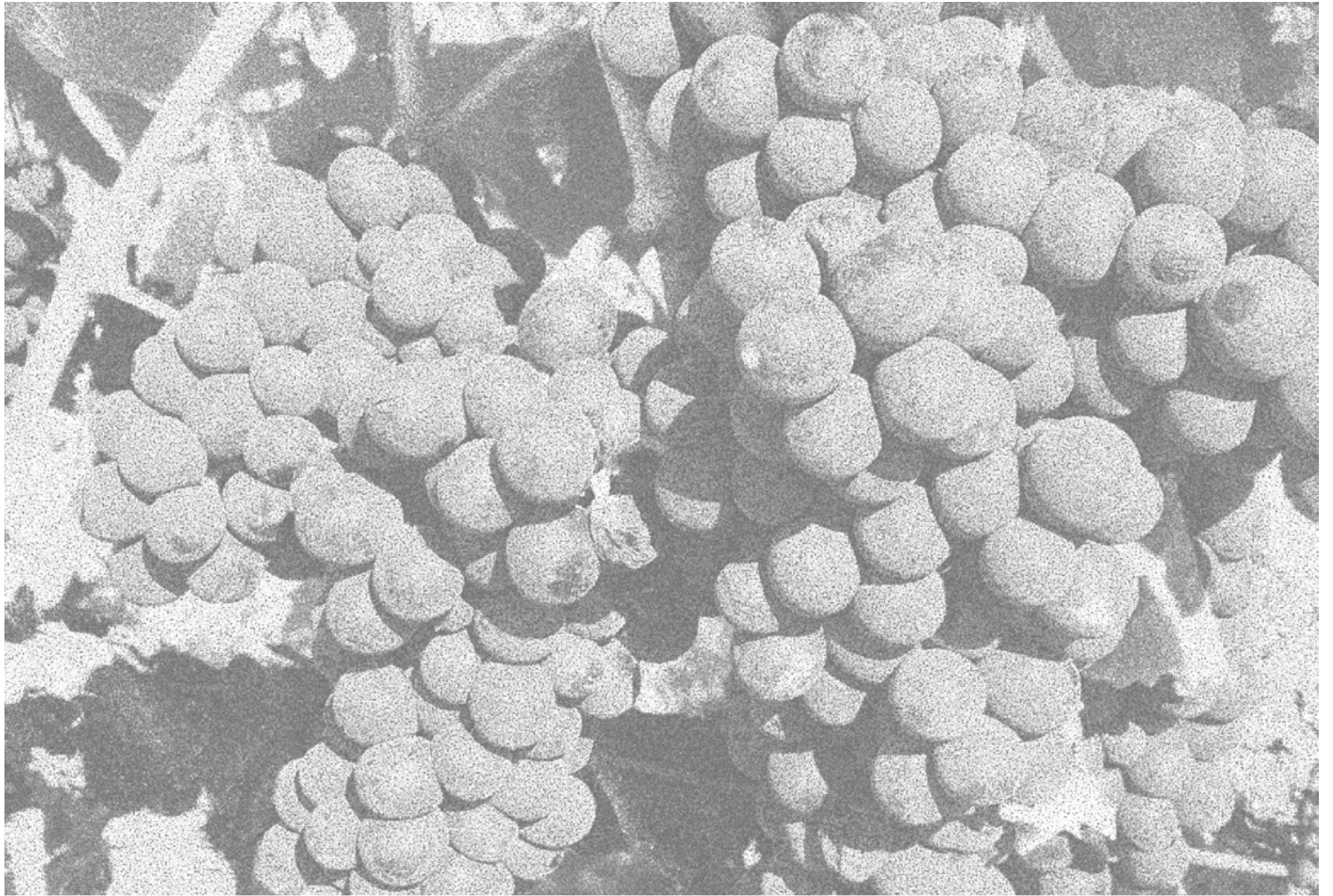
INVECCHIAMENTO: Vinificazione tradizionale, lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento 6 mesi in serbatoi di cemento e acciaio inox + 2 mesi in bottiglia.

Produzione annua: circa. 50.000 bottiglie.

Note Organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei intenso, frutto tradizionale di marasca, leggermente speziato e con note erbacee. Vino rosso corposo, elegante, con una buona polpa e una fresca e piacevole bevibilità.





ENOICA SRL Soc AGR

VIALE ROMA 37,
47025 MERCATO SARACENO FC
EMILIA-ROMAGNA
ITALY

INFO@ENOICA.COM

WWW.ENOICA.COM

TEL. +39 0547 91061

FAX +39 0547 91260