



STERPIGNO*

FORLI' MERLOT IGT 2009

Annata - Vendemmia 2009

Vitigno - Merlot in purezza. Primi impianti del gennaio '95. Superficie 3 ettari. Densità di circa 7.000 ceppi per ettaro, ad alberello. Produzione di 40 quintali di uva per ettaro.

Terreno - Calcereo argilloso, con esposizione a sud-ovest. Altitudine 350 m s.l.m.

Raccolta - A mano, in cassette, selezionando i grappoli migliori. Lo Sterpigno viene prodotto solo nelle migliori annate.

Vinificazione - Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione in vasche di acciaio. Maturazione ed elevazione in barriques nuove di rovere francese Allier 3 anni, per circa 15 mesi. Filtrazione molto larga e affinamento in bottiglia per oltre tre anni.

Note degustative – Rosso granato limpido.

Vino ampio e complesso. Ha note eteree e cenni di frutta rossa matura, poi cuoio, pepe e chiodo di garofano. Sorso fresco e saporito, con tannini integrati e integri. Finale lungo e di carattere. Servire a 16°C.

Dati analitici:

Alcool	15,23 % vol
Zuccheri riduttori	2,10 g/l
Acidità volatile	0,40 g/l
Acidità totale	5,65 g/l
Solforosa	35,00 mg/l

Vintage – Harvest 2009

Grape variety - 100% Merlot from a 3 hectares (7,5-acre) vineyard planted in 1995 at a density of 7.000 vines per hectares (2,800 vines per acre), trained in "Alberello", "Bush" system. Grape production: 4000 kg/Ha.

Soil - Calcareous-clayey mixture. Exposure south-west. Altitude 350 m.

Harvest - Hand-harvested in small crates, generally during the last week of September, choosing only the healthiest and most ripe clusters. This wine is produced only in the most optimal vintages.

Winemaking process - Soft press and destemming. Fermented in stainless steel tanks than transferred into French barriques of new cooperage, where it matures for 15 months. Following a very light filtration the wine rests in the bottle for over 3 years, before release.

Tasting notes – Clear garnet red colour.

Ample and complex wine. Ethereal notes and hints of ripe red fruit, then leather, pepper and cloves. Fresh and full-flavoured palate, with integrated and whole tannins. Long and bold finish. Serving temperature 16°C.

Analytical features:

Alcohol	15,23 % vol
Residual sugars	2,10 g/l
Volatile acidity	0,40 g/l
Total acidity	5,65 g/l
Sulphurous	35,00 mg/l



Villa Madonia – Via De' Cappuccini, 130
47032 Bertinoro (FC) – Tel +39 0543 444361
giovanna@giovannamadonia.it
www.giovannamadonia.it