



## FSM (FEDERICO SECONDO MATTA)

IGT TOSCANA

**Classificazione:** IGT TOSCANA

**Zona di Produzione:** Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti

**Uvaggio:** Merlot

**Informazioni sul Vigneto:**

Terreno con argilla pesante (30%) ad un'altitudine di 255-265 m ed esposizione sud-est. Densità di impianto di 5.000 ceppi per ettaro. Metodo di potatura a guyot singolo.

Resa: 20 hl di vino per ettaro.

**Vinificazione e Maturazione:**

**Vinificazione:** Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox per un periodo di circa 30 giorni. Fermentazione alcolica in legno.

**Affinamento:** Il vino matura per 16 mesi in barrique francesi, dopo di che si affina per un anno in bottiglia.

**Descrizione:** FSM (Federico Secondo Matta) è un Merlot in purezza, proveniente da un vigneto ripido con esposizione sud-est. È un vino di grande raffinatezza. Rappresenta la massima espressione del Merlot nel territorio di Vicchiomaggio

**Note Degustative:**

Colore impenetrabile di tonalità blu/nero. Al naso si esprime con una sinfonia di profumi in continua evoluzione. Si possono riconoscere sciroppo di lampone, amarena, legno di cedro, chinotto, grafite, cioccolato fondente, anche sottobosco e terra bagnata. Al palato ha grande pienezza e sapidità; i tannini sono leggiadri. Inoltre è lunghissimo, con sensazioni fresche e balsamiche nella chiusura di bocca.

**Abbinamenti:** Ideale per accompagnare secondi piatti saporiti come il filetto al tartufo o l'anatra all'arancia.

