

## PIRRO

*Uvaggio:* 100% Merlot

*Denominazione:* Forlì IGT

*Area di produzione:* Rovere di Forlì (FC)

*Tipologia del terreno:* Franco limoso, con aree ricche di scheletro

*Anno d'impianto:* 2005

*Sistema d'allevamento:* Cordone speronato

*Densità d'impianto:* 5000 ceppi per ha

*Resa per ha:* 80 q/ha

*Vendemmia:* Seconda decade di Settembre

*Modalità di raccolta:* Manuale con selezione dei grappoli in campo

*Vinificazione:* Pressatura e diraspatura delicata delle uve. Fermentazione in tino d'acciaio con temperatura controllata intorno ai 25-28°C con macerazione delle uve per circa 12 giorni. Durante la fermentazione sono state effettuate frequenti follature e rimontaggi.

*Invecchiamento:* A fermentazione malolattica ultimata il vino viene posto in barrique di rovere caucasico dove riposa per 12 mesi, al termine dei quali il vino viene imbottigliato e affinato in vetro per alcuni mesi prima della commercializzazione.

*Gradazione:* 13,5%

*Bottiglie prodotte:* 6000

---

*Blend:* 100% Merlot

*Name:* Forlì IGT

*Area of production:* Rovere di Forlì (FC)

*Soil Type:* Loamy-sandy with areas rich in skeleton.

*Year of planting:* 2005

*Training system:* Spurred cordon

*Planting density:* 5000 strains per ha

*Yield per ha:* 80 q/ha

*Harvest:* Second ten days of September

*Picking method:* Manual with selection of bunches in the field

*Vinification:* Pressing and delicate de-stemming of the grapes. Fermentation in steel tanks with controlled temperature of about 25-28°C with grape maceration for 12 days. During fermentation frequent crushing and refitting are performed.

*Ageing:* Once malolactic fermentation has terminated the wine is placed in Caucasian oak barriques where it rests for 12 months, after which the wine is bottled and refined in glass for a number of months before being marketed.

*Alcoholic strenght:* 13,5%

*Bottles produced:* 6000

