

# PERGOLAIA 2020

## IGT TOSCANA ROSSO

76% Sangiovese, 14% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon



## Millésime 2020

### **Un millésime éclatant**

*Après un hiver aux températures plutôt douces, le printemps démarre dans la fraîcheur. Les mois d'avril et mai bénéficient de températures (maximales et minimales) supérieures à la moyenne. Des pluies abondantes marquent la première semaine de juin suivie d'un été sans aucune précipitation, avec des nuits fraîches et des températures maximales dans la moyenne. L'été profite d'un ciel clair et lumineux jusqu'à la fin août, suivi par des pluies bienfaitrices qui donnent aux vignes une nouvelle vitalité et favorisent une bonne maturation des baies. Les raisins du millésime 2020 ont de très beaux tanins, soyeux et bien mûrs sur l'ensemble des parcelles. Les vendanges ont été plus courtes qu'à l'accoutumée démarrant à la fin août et se terminant le 22 septembre.*

## Vinification

### Vendanges:

*Manuelles, en commençant le 27 août pour le Merlot puis les 17 et 18 septembre pour le Sangiovese et le Cabernet Sauvignon.*

### Fermentations:

*Chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés séparément dans des cuves en béton et en bois, avec des fermentations spontanées lentes et des extractions douces.*

### Elevage:

*Les vins ont été assemblés juste après les fermentations malolactiques. Puis Pergolaia a continué son élevage en foudres de 15 à 50 hL pendant 12 mois.*

### Alcool:

14,5%