

# CELI SAN GIMIGNANO DOC MERLOT

PANIZZI



## CLONE 181: UN BORDOLESE A SAN GIMIGNANO SINGOLO VIGNETO.

**Celii**, *Settembre* in Etrusco, è il nuovo progetto di Panizzi dedicato al **merlot**, **clone bordolese 181**, una **sperimentazione in atto** a cui siamo particolarmente legati. La continua ricerca è ciò che ci spinge fino dall'inizio e questa nuova sfida volta ad indagare le capacità di interpretazione del territorio di San Gimignano da parte del merlot ci appassiona. Sin dalla prima annata di produzione, la 2020, il clone 181 ha rivelato una straordinaria abilità di adattamento, leggendo in maniera originale il suolo tufaceo tipico della zona.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Rammaliante e complesso, al naso rivela le caratteristiche sensazioni fruttate tipiche del vitigno, amarena e piccoli frutti neri, che ritroviamo anche come aromi nel finale di bocca. Al palato si caratterizza per il nerbo acido, sapidità e precisione e per l'ottima persistenza.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

#### ORIGINE

Selezione delle migliori uve di merlot clone bordolese 181, del vigneto Capanneto; 390 - 400 metri di altitudine, esposizione a nord-ovest. Vigneto di 0,7 ha.

#### STRUTTURA DEL TERRENO

Terreni con argille gialle ma a matrice tufacea e discreta presenza di scheletro

#### VITIGNI UTILIZZATI

100% merlot (clone 181) selezionato in Bordeaux

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

#### DENSITA' CEPPI/HA

5000 ceppi/ha

#### ETA' MEDIA DELLE VITI

25 anni

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

#### RESA UVA PER ETTARO MEDIA

max. 40 q.li per ettaro

#### SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

#### VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Macerazione pre-fermentativa a freddo e fermentazione a contatto con le bucce e lunga macerazione post-fermentativa in tino troncoconico di legno. Maturazione in barriques per 12 mesi, seguita da affinamento in bottiglia di 24 mesi.

#### CONSERVAZIONE

Si conserva in maniera ottimale per oltre 10 anni

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16°C

#### ABBINAMENTI

carni rosse, formaggi stagionati ed erborinati, cinghiale in dolceforte.

