



Merlot

- SUOLO:** Ciottoloso
- LAVORAZIONE:** Per questo vino vengono selezionati i migliori filari di merlot.
In questi filari, nel mese di luglio, viene fatto un diradamento consistente. La raccolta avviene dopo un'attenta selezione dei grappoli durante la quale vengono scartati gli acini non perfetti. Dopo una macerazione a freddo sulle bucce che può durare alcuni giorni, inizia la fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio utilizzando diversi tipi di lieviti selezionati per dare maggior complessità al prodotto finale.
Una parte del vino viene affinata 2-3 mesi in barrique nuove e usate ed una parte viene affinata in acciaio.
- GRADAZIONE:** 13 %
- UVE:** Merlot 100%
- COLORE:** Rosso rubino intenso
- PROFUMO:** Intenso e fresco con evidenti sentori di frutti di bosco.
- GUSTO:** Elegante, morbido e strutturato. Molto piacevole, corposità media e di facile bevuta. Sentori di frutta, tannini delicati e chiusura piacevole e persistente.
- ABBINAMENTI:** Si abbina bene a carni rosse, bolliti, arrosti, formaggi stagionati, pollame e coniglio in umido.
- DURATA:** 5 anni

