



dePuppi

MERLOT



ANNATA	2015
SUOLO	Marna eocenica e 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 inox. Vengono utilizzati diversi tipi di lieviti selezionati che donano maggior complessità al prodotto finale. Una parte del vino viene affinata 2-3 mesi in barrique nuove e usate.
GRADAZIONE	14%
UVE	Merlot 100%
COLORE	Rosso rubino intenso.
PROFUMO	Intenso e fresco con evidenti sentori di frutti di bosco.
GUSTO	Elegante, morbido e mediamente strutturato. Molto piacevole, corposo e di facile bevuta. Sentori di frutta, tannini delicati e chiusura piacevole e persistente.
ABBINAMENTI	Si abbina bene a carni rosse, bolliti, arrostiti, formaggi stagionati, pollame e coniglio in umido.
INVECCHIAMENTO	5 anni