

MERLOT

**GRADAZIONE
ALCOLICA**
13,5 %



VITIGNO
Merlot

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
14-16 °C

IL TERRITORIO

I colli Orientali si rivelano essere il terreno più vocato alla coltivazione delle nostre uve rosse. Un territorio di storica coltivazione, accoglie le nostre viti e ci rende un prodotto piacevole e di qualità. La pendenza e l'escursione termica si riconoscono nel nostro merlot

VINIFICAZIONE

Vendemmiate nel pieno della loro maturazione, quando raggiungono il corretto equilibrio di zuccheri e acidità, le nostre uve entrano in cantina di primo mattino. Dopo una macerazione di 15-20 giorni e la fermentazione alcolica in vasche di acciaio, riposano in botte per circa 2 mesi. In questo modo controlliamo la loro evoluzione ed esaltiamo tutti i caratteri tipici di questo vitigno.

INVECCHIAMENTO

Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio e riposo di 60 giorni in botte grande.

DEGUSTAZIONE

Un rosso rubino che mantiene vibranti sfumature violacee, al naso regala sentori di frutti rossi e note di spezie dolci. La freschezza dà un buon equilibrio al corpo avvolgente e complesso.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento con carni rosse o con piatti dalla leggera affumicatura.

