

Merlot 2015

Da noi si dice "MerlòT",
non "Merlò"



VARIETÀ
Merlot 100%



VIGNETO
Esclusivamente dalla vigna "Ferrovia". 6.000 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 60 q.li/ha.



VENDEMMIA
Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



VINIFICAZIONE
L'uva diraspata fermenta in serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi della vinaccia al fine di ottenere la migliore estrazione del colore e dei soli tannini dolci dalle bucce e dai vinacciolo maturi.



MATURAZIONE
Metà in botti di rovere e metà in serbatoi in acciaio inox per l'anno circa. L'affinamento è di almeno 6 mesi in bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso rubino intenso.

Bouquet
Pieno e fragrante con sentori di viola, ribes nero e rosso e marmellata di lampone.

Palato
Amonico e di spessore, di grande bevibilità, si trova cassis ed una leggera nota di mandorla amara.



Indicato con i salumi, piatti di carne rossa ed arrosti.

Servire a 16-18 gradi.

GRADO ALC.
13%

ACIDITÀ
5,1 g/l

pH
3,62

ESTRATTO SECCO
27,0