



Merlot

Vitigno francese perfettamente adattato al terroir regionale. Originario del Sud-Ovest della Francia, nonostante sia stato anch'esso piantato praticamente ovunque, si esprime stabilmente al meglio solo in pochi ambienti prediletti.

Uve
Merlot

Vigneto
Età media vigneto: 40 anni
Numero medio di ceppi per ettaro: 3.000
Forma di allevamento: guyot bilaterale
Produzione media: 70 q.li/ha
Momento della vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione & affinamento
Le uve vengono diraspate, quindi macerate a freddo per 48 ore.
La successiva fermentazione viene condotta a 26-28°C, per 8-10 giorni, durante i quali vengono eseguiti quotidianamente i délestage utili all'estrazione ed alla stabilizzazione del colore. Il 20% del vino affina poi in legni piccoli, il restante in acciaio inox.

Sensazioni
Rosso rubino intenso.
Al naso è fruttato, profondo, richiama la ciliegia, la marasca e piccoli frutti rossi, sposate a note tostate.
Il palato si propone armonico, fresco, con buona persistenza.

Abbinamenti
Si accompagna molto bene con carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

Temperatura di degustazione: 18°C

Grado alcolico: (% vol) 13,0%

Acidità totale: (g/l) 5,50