

**MERLOT**

Vitigno di provenienza francese, coltivato all'origine nella zona dello Champagne e della Borgogna, ha trovato ampia diffusione nelle varie zone viticole del mondo

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

GUSTO

Il sapore è pieno, robusto e asciutto

PROFUMO

Intenso, leggermente erbaceo, vinoso

ABBINAMENTI

Ottimo da tutto pasto, in modo particolare con lasagne, carni arrosto, salumi e grigliate

SERVIZIO

Servire a 16° C in ampi calici da vino rosso

VENDEMMIA

Raccolta meccanica a fine settembre, inizio di ottobre

VITIGNI

Merlot in purezza

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Classica in rosso con macerazioni per circa 8-10 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica completata in vasche di acciaio inox, con successivo imbottigliamento e sosta in vetro per ulteriore affinamento

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA
12 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO
4,4 g/L

ACIDITÀ TOTALE
5,7 g/L