



Dati analitici:

Grado alcolico: **12%**
Residuo zuccherino: -
Acidità totale: **5‰**
Estratto secco totale: **18‰**
Pressione: -

Uvaggio:

Merlot 100%.

Zona di produzione e clima:

Uve provenienti da vigneti giovani e medio-giovani situati nella fascia pedecollinare limitrofa alla cantina. Esposti a sud, ad un'altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m., i vigneti ricevono un'importante protezione climatica dai colli retrostanti che si posizionano ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est. Il terreno è di medio impasto, con una buona componente argillosa.

Vendemmia:

Tardiva, per garantire il raggiungimento di un adeguato livello di maturazione.

Vinificazione:

Dopo essere state conferite in cantina e diraspate, le uve Merlot vengono sottoposte a macerazione a cappello sommerso per alcuni giorni in vinificatori di piccole dimensioni. Successiva maturazione per alcuni mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento in vasca è seguito da un breve periodo di riposo in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

Profilo organolettico:

Colore rosso porpora con riflessi rubino. Al naso aromi classici di frutta rossa leggermente macerata, accompagnati da sentori di sottobosco e legno di cedro. Al palato si presenta di media struttura, fruttato e con buona sapidità.

Abbinamento:

Accompagna bene carni bianche, arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
Cartoni da 12 bottiglie, 13 cartoni per strato.
Pallet EPAL da 65 cartoni (5 strati) o 78 cartoni (6 strati).