

# merlot



VARIETÀ  
Merlot 100%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO  
16 gradi  
ALCOOL  
13,50 % vol  
FORMATO  
750 ml  
BOTTIGLIE PRODOTTE  
15.000  
ANNATA  
2018

GRAPE VARIETY  
Merlot 100%  
SERVING TEMPERATURE  
16 degrees  
ALCOOL  
13,50 % vol  
SIZE  
750 ml  
BOTTLES PRODUCED  
15.000  
VINTAGE  
2018

**RACCOLTA** - Manuale in cassette.

**VIGNETO** - Esposto a sud/ovest, 5.430 ceppi/ha, resa 90 q.li/ ha, quota 300 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE** - Macerazione prefermentativa a freddo di 4 giorni con successiva fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni circa. Fermentazione malolattica in botti di legno francese da 500 L. Affinamento in acciaio e in bottiglia di 6 mesi.

**DEGUSTAZIONE** - Rosso rubino acceso, profumi di frutta rossa, visciola, susina, viole. Al palato è piacevole fresco, di buon equilibrio.

**ABBINAMENTO** - Facile da apprezzare sia con carni rosse alla griglia che con piatti meno saporiti.

**HARVEST** - Manual in small cases.

**VINEYARD** - South/west exposition, 5.430 vines/ha, yield 90 q.li/ha, height 300 m a.s.l.

**VINIFICATION** - Prefermentative cold maceration for 4 days with subsequent fermentation at controlled temperature for about 15 days. Malolactic fermentation in 500 l French wooden barrels. Aging in steel and in bottle for 6 months.

**TASTING** - Intense ruby red, with hints of red fruit, blackberry, black currant, plum and prunes that are combined with light notes of white chocolate and cocoa. On the palate it is pleasantly fresh, with good balance.

**FOOD PAIRING** - Easy to appreciate with both grilled red meat and less tasty dishes.