



## MERLOT

Questo Merlot ha color rubino intenso e concentrato, una salda tessitura di profumi caldi, con note prevalenti di marmellata di more, di selvatico, di humus e sottobosco che emergono in un quadro di vinosità pronunciata. Al palato si sviluppa saturando bene la bocca grazie ad una robusta struttura tannica, ad una solida costruzione che lo rende molto persistente e lungo.

### VITIGNO

Merlot

### TERRENO

Marnoso e argilloso.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per ca. 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine si lascia salire la temperatura per ottenere dalle bucce una migliore estrazione di colori e sapori.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati saporiti non forti

