



L'uva viene selezionata e raccolta tardivamente.

La macerazione dura almeno 14 gg.

Il vino viene invecchiato per tre anni in barrique di rovere francese, a cui segue un affinamento in bottiglia.

Questo vino non viene filtrato e per tanto potrebbe presentare una leggera velatura sul fondo della bottiglia.

Si consiglia di scaraffare lentamente al meno un'ora prima di servirlo

Può essere consumato da solo come vino da meditazione.

Merlot

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: rosso rubino, riflessi granati.

PROFUMO: vinoso, maturo, sentori di amarena e ciliegia sciropata.

SAPORE: asciutto, morbido, pieno, corposo, persistente ed appagante

ALCOOL: 13 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

CONSUMAZIONE: a 18 – 20°C

ABBINAMENTI: polenta, spezzatino, costolette di maiale, struzzo, carni bianche e rosse, salumi, formaggi stagionati, formaggi molli, dessert al cioccolato.