



MERLOT

Zona vinicola: Lison Pramaggiore DOC

Vitigno: Merlot

Vigneto: Belfiore / località Pizzo

Terreno: argilloso calcareo

Densità di impianto: 4200 piante per ha doppio capovolto

Epoca di vendemmia: metà settembre

Vinificazione: tradizionale macerazione delle bucce per 10-14 giorni, temperatura controllata a 24-27°C in vasche di acciaio fino all'avvenuta fermentazione malolattica

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia

Gradazione: 13°

Acidità totale: 5,50

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: vinoso con delicato sentore di lampone

Sapore: sapido, di corpo armonico, con tannini morbidi ed eleganti, piacevole anche fuori pasto

Accostamenti con i cibi: si abbina con carni sia bianche che rosse, ad arrostiti di pollame nobile, coniglio alla cacciatora. Va servito a 18°C stappando la bottiglia qualche ora prima