

Merlot

rosso igt lazio



UVAGGIO: Merlot del Lazio

ZONA DI PRODUZIONE: Genzano di Roma.

ALTITUDINE: 400 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e ventilate.

TERRENO: vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: filare

RESA ETTARO: 130 q.li

VINIFICAZIONE: raccolta manuale, diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle uve per 7/8 giorni a temperatura controllata, affinamento

AFFINAMENTO: un anno: 3 mesi in acciaio, 9 mesi in botti di legno grandi.

GRADO ALCOLICO: 13 % Vol

COLORE: rosso rubino brillante.

PROFUMO: frutti di bosco e prugna

SAPORE: caldo, vellutato e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale per primi piatti con sughi di carne, arrostiti, formaggi e salumi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.