

DENOMINAZIONE

Merlot

UVE

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 300-350 mt s.l.m.; giacitura collinare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

70/80 hl per ettaro

SUOLO

Argillo-calcareo con strati di sabbia dell'epoca Pliocene.

CLIMA

Continente, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate, vengono immediatamente raffreddate a 12-14°C in vasche di acciaio termo-condizionate dove terminano la fermentazione in 10 - 12 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, al naso intenso, offre un frutto pieno, suadente e al palato è ampio e profondo con tannini corposi ma vellutati.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino trasversale che si abbina a primi piatti importanti con sughi di carne o a secondi piatti di carni bianche e rosse arrosto, alla griglia o con la selvaggina arrosto.