



Linea classica

ALTO ADIGE MERLOT

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: merlot

ANNATA: 2015

VIGNETI Le uve provengono dai caldi terreni di porfido di Terlano ad un'altezza di 250 m s.l.m.

VINIFICAZIONE Dopo la diraspatura il mosto finisce nei tini d'acciaio per la fermentazione (8-10 giorni) a temperatura controllata. A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in grandi botti di rovere e in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Il Merlot è un vino rosso gradevolmente speziato originario della Francia, colore da rosso granata a rosso granata scuro. Il profumo leggermente erbaceo ricorda la vite americana, il suo sapore è pieno e leggermente tannico, con aromi di ciliegia selvatica e ribes.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino particolarmente adatto per cacciagione, selvaggina da piuma e formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 3 - 5 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 4,7 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 g/l

