

## Merlot Riserva

### Denominazione di Origine Controllata

**TYPE:** Red.

**VINE:** 100% Merlot.

**EXPOSURE:** South – East.

**TRAINING SYSTEM:** Guyot.

**AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE:** 5,000 vines/ha.

**VINIFICATION SYSTEM:** After a selection, the Best grapes are semi-dried for 20 days, than soft pressed. Fermentation takes 30 days at 30°C controlled temperature. Then the wine ages for 12 months in large oak barrels and 9 months in tonneaux. Final 6 months in bottle.

**ALCOHOLIC CONTENT:** 14,00 % vol.

**COLOUR:** Intense ruby red with violet tinges.

**SMELL:** Fruity with hints of raspberries and cherries, vanilla and spices notes.

**TASTE:** Balanced and velvety with good structure. Persistent. Well structured with pleasant tannins and red fruit jam.

**GASTRONOMIC COMBINATIONS:** Recommended with roasted meat, grilled meat and mature spicy cheeses.

**SERVING TEMPERATURE:** 18°- 20° C



**TIPOLOGIA:** rosso.

**VITIGNO:** 100% Merlot.

**ESPOSIZIONE:** sud - est.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 5.000 viti /ha.

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Dopo una selezione, le uve migliori vengono semi-essiccate per 20 giorni, rispetto alla pigiatura soffice. La fermentazione dura 30 giorni a temperatura controllata di 30 ° C. Quindi il vino matura per 12 mesi in grandi botti di rovere e 9 mesi in tonneaux. Ultimi 6 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,00% vol.

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Fruttato con sentori di lamponi e ciliegie, vaniglia e note di spezie.

**PALATO:** Equilibrato e vellutato con buona struttura. Persistente. Ben strutturato con piacevoli tannini e marmellata di frutti rossi.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Consigliato con arrostiti, carni grigliate e formaggi piccanti stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° - 20° C