

COLLIO

MERLOT

100%



Vinificazione

macerazione per 12 giorni, controllo termico; Temperatura di fermentazione a 25/28°.

Carattere

Profumo intenso, con note di lampone, mora e mirtillo in armonia con sentori di tostato e vaniglia, peraltro non prevaricanti, derivanti dalla botticella d'affinamento. Di elevata alcolicità naturale, si evolve nel tempo con note eteree e coinvolgenti, anche dopo 4-6 anni.

Abbinamenti

Carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e/o cacciagione, formaggi a medio/lunga stagionatura.

***Winemaking:** Maceration for twelve days at controlled temperatures. Fermentation temperature of 25/28 °C.*

***Description:** The penetrating notes of raspberries, blackberries and blueberries are brushed with the barest hint of charred oak and vanilla from the small wood used for maturation. A wine with high natural alcohol and a maturation curve that reveals intriguing tertiary aromatics as much as four to six years after the harvest.*

***Food matchings:** Red meats, roasts, poultry, rabbit, game and moderately to very mature cheese.*