



COLLIO MERLOT

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 i 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, conoslio 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.