



CANTINE LAVORATA

Italia



Merlot

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Calabria

Varietà delle uve

100% Merlot

Vigneti

Area meridionale della Calabria che affaccia sul mar Jonio, filari a circa 300-350 metri di altezza s.m.

Suolo

Argilloso-Calcareo

Vendemmia

Periodo compreso da fine settembre a metà ottobre
La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

Vinificazione

Vinificazione in rosso con fermentazione a freddo

Affinamento

Conservazione in contenitori in acciaio inox

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

Grado alcolico

13,5%

Acidità totale

4,8 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore rosso rubino vivido, trasparente, limpido e consistente

Analisi olfattiva: intenso, complesso e fine. Offre notevoli aromi fruttati che spaziano dall'amarena alla prugna, fragoline di bosco, more di gelso, il bouquet si apre a delicate nuances floreali di rosa rossa e viola, e ancora a note speziate ed erbacee che si fondono con sfumature minerali di pietra focaia e balsamiche.

Analisi gusto-olfattiva: secco, caldo e avvolgente; fresco e abbastanza sapido, con un tannino fine. Il corpo è medio ed equilibrato.

Sviluppo: intenso, persistente, fine e armonico.

Temperatura di servizio: 14 °C