

# MRLT MERLOT



**Uvaggio:** 100% Merlot  
**Altitudine:** 650/700 m a.s.l.  
**Esposizione:** Nord-Sud  
**Densità delle viti:** 4,500 per ettaro  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato

## Vinificazione e Invecchiamento

**Resa:** 40 quintali per ettaro  
**Periodo di vendemmia:** metà settembre  
**Metodo di raccolta:** manuale, in cassette  
**Fermentazione:** avviene a temperatura controllata, non superiore a 26 ° C, per circa 15 giorni. La macerazione prosegue per altri 10 giorni  
**Affinamento:** 14 mesi in botti di rovere francese. Durante questo periodo il vino viene travasato due volte  
**Bottiglia:** il vino viene commercializzato dopo 6 mesi in bottiglia

## Note di degustazione

**Colore:** rosso porpora brillante  
**Profumo:** grande sentore balsamico a cui si aggiungono note di terra e di grafite, arricchito con note vegetali  
**In bocca:** è ampio, profondo, avvolgente, indirizzato verso un finale persistente e gustoso