



!

PIEMONTE DOC MERLOT

VARIETÀ

100% Merlot

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcere - argilla

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione e dopo la svinatura 24 mesi in barriques.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, aromi di frutta matura, vaniglia e note di cuoio, liquirizia. In bocca è corposo, con una buona tannicità e rotondità nel palato. Ideale con piatti a base di carne, arrostiti o come vino da meditazione accompagnato a cioccolato fondente.

AZIENDA VITIVINICOLA GIANNI DOGLIA

Via Annunziata 56 - Castagnole delle Lanze (Italia) - +39 0141 878359
info@giannidoglia.it - www.giannidoglia.it