



Piemonte Merlot

Denominazione di origine controllata



Denominazione: PIEMONTE DOC MERLOT

Uva: 100% Merlot

Zona di produzione:

Fraz. Annunziata, Castagnole Lanze (Asti) Italy

Raccolta: fine settembre

Resa: 50 q.li/Ha

Vinificazione:

l'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 8-10 giorni**. Alla svinatura il vino viene messo in **barriques** dove vi ha riposato per **24 mesi**. Il vino così ottenuto è stato affinato ulteriormente per circa **6 mesi in vasca d'acciaio** per poi, finalmente, venire imbottigliato; le bottiglie, dopo un riposo di circa 6 mesi in cantina a una temperatura di 18° C per completare l'affinamento sono pronte per la commercializzazione.

Grado Alcolico: 14,50 %

Temperatura di servizio: 18° C.

Profilo Sensoriale:

Colore: rosso rubino intenso compatto quasi impenetrabile.

Profumo: grande e complesso con sentori di frutti di bosco e confettura, liquirizia e cuoio su note balsamiche con sfumature mentolate e deboli sentori vegetali (peperone).

Gusto: asciutto, persistente, potente con note tanniche calde e rotonde che unite alla sua sapidità conferiscono un finale lungo e morbido.

Abbinamenti gastronomici:

Vino importante indicato per secondi piatti di carne rossa o selvaggina. Ottimo compagno per un dopocena con gli amici.

Gianni_Doglia