

Merlot Maremma Toscana DOC

UVE:	Merlot
ZONA DI PRODUZIONE:	Maremma Toscana
ALTITUDINE:	100-150 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Ricchi e profondi con una buona frazione argillosa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.128 per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	10 settembre - 30 settembre
GRADO ALCOLICO:	14 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	4/5 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 1
FORMATO (CL):	75 - 152

Merlot



SCHEDA TECNICA

Dopo la vinificazione in rosso (con attenta macerazione sulle bucce) e la fermentazione malolattica, il vino affina per un breve ma mirato periodo in piccoli fusti di rovere.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Rosso rubino carico, regala un bouquet intenso e ricco di ricordi di frutta rossa matura, con una leggera nota speziata sul fondo. Al palato si svela in piena morbidezza e con bella persistenza gustativa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con i tutti i tipi di carne sia alla griglia sia in umido. Eccellente anche con i formaggi di media stagionatura.



Tenuta Sassoregale