

MERLOT RISERVA

Vitigno: Merlot

Tipologia: Merlot IGT Veneto

Sistema di allevamento: GDC

Numero di ceppi per ettaro: 5000

Resa per ceppo: 1-1,2 Kg

Vendemmia: a mano nel mese di settembre

Vinificazione: dopo un'attenta selezione, l'uva viene diraspata e pigiata per poi fermentare in recipienti troncoconici d'acciaio con macerazione lunga: 16/18 giorni (a seconda dell'annata). Successivamente riposa per 16/18 mesi in barrique e tonneau di rovere Allier a tostatura leggera.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Colore ed aspetto: granato esemplare, limpido e consistente.

Profumo: complessità sugli spalti: il fruttato della confettura di mora, di prugna, di amarene sotto spirito e del succo di sambuco viaggia assieme alla rosa rossa secca, alla viola ed iris in appassimento. Alla speziatura di vaniglia e cannella rispondono, liquirizia e cioccolato.

Gusto: morbidezza che legata all'alcool si propone in bocca a fronte di un'ottima sapidità. È un susseguirsi continuo di frutta ed aromi terziari. I tannini, non ancora domi, continuano ad asciugare il cavo orale ed a manifestare la bella struttura.

Abbinamento: si può spaziare dagli spaghetti al sugo rosso con guanciale di Amatrice e pecorino romano, al filetto al pepe verde, ad una bella scaglia di Bagòss e pane casareccio.

Servizio: servire a 16-18 °C in balloon di buona ampiezza.

Degustare ascoltando: Frank Sinatra - My way

