



Merlot Vino Rosso

Uve
100% Merlot

Area di Produzione
Molise

Vinificazione
Pressatura soffice delle uve seguita da macerazione di 10-12 giorni. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in serbatoi d'acciaio.

Gradazione alcolica
Circa 13,00 % vol.

Caratteristiche
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: piacevolmente fruttato con note di mirtillo unite a delicati sentori erbacei.
Sapore: armonico e persistente con sensazioni finali che richiamano i frutti del sottobosco maturi.

Abbinamenti
Ideale con i primi piatti di pasta, costolette di agnello, arrosti e piatti di carne in genere.

Servire alla temperatura: 18-20 °C.