

## MERLOT

**DENOMINAZIONE** Merlot Umbria IGT (Indicazione Geografica Tipica)

**VITIGNO** Merlot 100%

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13,5% Vol. (variabile con l'annata)

**COLORE** Rosso carico, ma non eccessivamente pieno

**ODORE** Profumo di uve mature e frutta di sottobosco con delicate note erbacee che gli donano freschezza

**SAPORE** In bocca accarezza quasi il palato, con note dolci e fruttate, fine eleganza tra frutto e vino

**VENDEMMIA** Prima decade di Ottobre

**VINIFICAZIONE** Classica, macerazione delle vinacce con il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**AFFINAMENTO** In botti di acciaio inox per almeno 12 mesi

**ABBINAMENTI** Da accompagnare con carne bovina, carni rosse e formaggi stagionati

**CLASSIFICATION** Merlot Umbria IGT (labeled with the locality of creation)

**BLEND** Merlot 100 %

**ALCOHOL BY VOLUME** 13,5% Alc. Vol. (change with vintage)

**COLOUR** Red strong but not excessively full with a balanced density

**BOUQUET** Scent of ripe grapes and undergrowth with delicate herbaceous notes that give it freshness

**PALATE** It carefully caress the palate, with sweet and fruity notes, fine elegance between fruit and wine

**PICKING PERIOD** First decade of October

**VINIFICATION** Classic, characterized by the contact of skins and grape must (maceration) in stainless steel vats

**MATURATION** Almost 12 months in stainless steel vats

**SERVING SUGGETIONS** With beef, red meat and aged cheeses

