

# Merlot

Merlot Umbria IGT



## SCHEDA TECNICA

**Prima Annata:** 2008

**Denominazione:** Merlot Umbria IGT

**Vitigno:** Merlot 100%

**Gradazione:** 13,5% Vol.

**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.

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** Intenso e fruttato. Note di frutti di sottobosco con delicati sentori erbacei.

**Gusto:** Secco, caldo morbido. Equilibrato con note dolci e fruttate.

**Abbinamenti:** Da accompagnare con carni rosse formaggi stagionati e primi piatti strutturati.

**Temperatura di servizio:** 16° – 18°

**Contiene Solfiti**

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**Tipologia di allevamento:** Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro.

**Altimetria:** In media 348 m s.l.m.

**Suolo:** Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

**Clima:** Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

**Esposizione:** In direzione sud – est.