



PIEMONTE D.O.C. MERLOT



Vitigno: 100% merlot (uve in conversione al biologico) **Comune di provenienza:** Costigliole D'Asti (Basso Monferrato) **Esposizione:** sud **Natura del terreno:** argilloso-calcareo **Epoca vendemmia:** terza decade di settembre **Vinificazione:** Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Diraspapigiatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C. Macerazione di circa 15 giorni con delestage e rimontaggi quotidiani. **Fermentazione malolattica:** svolta **Invecchiamento:** 18 mesi in tonneau di rovere austriaco **Affinamento in bottiglia:** minimo 1 anno **Temperatura di servizio:** 18°C

NOTE DEGUSTATIVE **Esame visivo:**

limpido, rosso rubino con riflessi porpora, consistente. **Esame olfattivo:** intenso, complesso, fine. Sentori di mirtillo, ribes, uva spina, pout pourri di fiori, rosa canina, verbena, note speziate di foglie di tabacco, pepe rosa, bacca di vaniglia. Note erbacee di peperone. **Esame gusto olfattivo:** secco, caldo, morbido, fresco, abbastanza tannico, abbastanza sapido. Persistente sul finale.



Annata 2021



Annata 2021

HOME CHEF

SELECTION