

MERLOT ETICHETTA NERA 2019

Ottenuto da una propria selezione di un antico clone di merlot è da anni il “vino bandiera” tra i rossi. . Speziato e con sentori di cioccolato e frutti rossi, al palato è lungo e morbido con cenni di tostatura dati dal passaggio in botti di rovere francese. Ideale da abbinare a carni e formaggi.

Vigneto:

Denominazione:	DOC FCO
Sito:	Monte S.Biagio
Terreno:	Marna eocenica (Ponca)
Esposizione:	terrazzamento di collina W
Uve:	100% Merlot
Viti ettaro :	circa 4000
Forma allevamento:	speronato
Produzione/ettaro:	ql. 65 ca

Cantina:

Dopo la diraspatura il vino viene lasciato in criomacerazione (a temperatura tra i 5/8 °C) in vasche di acciaio, dove vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per tutto il periodo di macerazione, della durata di 20/30 gg. Dopo la svinatura la fermentazione avviene in acciaio ad opera di lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione si aggira sui 26° C. Alla fine della fermentazione alcolica il vino è passato immediatamente in barriques di rovere francese a media tostatura, per effettuare la fermentazione malolattica e un affinamento di circa un anno.

Dati analitici:

Titolo alcolometrico	14,24%
Zuccheri riduttori	0,1 g/l
Acidità totale	5,19 g/l
Estratto secco	28,40 g/l
Anidride solforosa tot.	74 mg/l

Scheda di degustazione:**Colore:**

Bordeaux cupo, con riflessi rubino.

Naso:

Note fruttate di confettura di ciliegie, amarene e piccoli frutti rossi, sentori di tabacco e prugna matura.

Bocca:

Pieno, carattere fruttato, sentori di ciliegia, mora, liquirizia e cioccolato. Persistente ed equilibrato.