

## MERLOT

**Denominazione:** DOC Maremma Toscana

**Annata:** 2019

**Numero di bottiglie prodotte:** 5300

**Imbottigliamento:** Agosto 2020

**Uvaggio:** 100% Merlot

**Fermentazione alcolica:** a temperatura controllata non superiore a 28°C

**Tempo di macerazione:** due settimane

**Gradazione alcolica:** 13.50% Vol

**Zona di produzione:** Colli di Marsiliana, vigneti aziendali

**Altitudine media:** 90-100 mt

**Tipologia di terreno:** Argilloso, medio impasto

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Densità di impianto:** 5000 ceppi/ha

### Note di degustazione

Un intenso colore rosso rubino con profumo di frutti di bosco, in particolare more e mirtilli. Vino robusto di medio corpo con acidità ben equilibrata e lungo al palato.

### Abbinamenti

Un incontro perfetto con tutti i formaggi stagionati, primi piatti saporiti e carni grigliate. Si abbina bene anche ai cibi etnici speziati.

