

PIEMONTE MERLOT D.O.C.



Info

Denominazione: Piemonte D.O.C. Merlot

Vitigno: Merlot 100%

Comune di provenienza: Costigliole D'Asti

Esposizione: Sud

Natura del terreno: argilloso-calcareo

Forma di allevamento: controspalliera con potatura Guyot

Epoca vendemmia: terza decade di settembre

Temperatura di servizio: 18°C

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg.

Diraspigiatura dei grappoli

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26 °C

Macerazione di circa 15 giorni con rimontaggi e follature quotidiane.

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere a grana fine

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note degustative

Colore: rosso rubino con riflessi porpora tendenti al granato con l'invecchiamento

Profumo: speziato, con note vegetali tipiche del vitigno che si integrano con sentori terziari ceduti dall'affinamento in legno; in sottofondo emergono toni di amarena e lampone

Gusto: armonico e pieno, strutturato, piacevolissima trama tannica che rende il vino lungo e persistente