



PIEMONTE D.O.C. MERLOT



Annata 2021



Annata 2021

Annata 2021

Vitigno: Merlot 100%

Comune di provenienza: Costigliole d'Asti

Esposizione: Sud

Natura del terreno: argilloso-calcareo

Forma di allevamento: controspalliera con potatura a Guyot

Resa per ettaro: 70 quintali

Epoca vendemmia: terza decade di settembre

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

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 rimontaggi e delestage.

Invecchiamento: 18 mesi in tonneau di rovere austriaco

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Degustazione

Agli occhi si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora tendenti al granato con l'invecchiamento.

Al naso è intenso e si fa riconoscere: piccoli frutti rossi, amarena e ribes, insieme alla nota vegetale tipica del vitigno a maturazione precoce, si uniscono con le note di tabacco verde e spezie dolci acquisite durante l'affinamento in legno.

Al palato è caldo, di corpo, con una buona struttura tannica, dal finale lungo e persistente. Ideale l'abbinamento con piatti complessi di carne o selvaggina come un petto d'anatra all'aceto balsamico.

Vintage 2021

Grape Variety: 100% Merlot

Origin: Costigliole d'Asti

Exposure: South

Soil Type: Clay-limestone

Training System: Espalier with Guyot pruning

Yield per Hectare: 70 quintals

Harvest Period: Third decade of September

Malolactic Fermentation: Performed in stainless steel

Winemaking Process

Manual harvest of the grapes in 20 kg ventilated crates. Destemming and gentle crushing of the bunches. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 26°C. Maceration lasts approximately 15 days with pump-overs and délestage.

Aging: 18 months in Austrian oak tonneaux

Bottle Aging: 6 months

Tasting Notes

The wine reveals an intense ruby-red color with purple highlights that evolve toward garnet with aging.

On the nose, it is intense and distinctive, featuring aromas of small red fruits, sour cherry, and redcurrant, complemented by the typical vegetal note of this early-ripening variety. These combine with green tobacco and sweet spice notes acquired during oak aging.

On the palate, it is warm, full-bodied, with a well-structured tannic backbone, and finishes with a long and persistent aftertaste.

This wine pairs perfectly with complex meat dishes or game, such as duck breast with balsamic vinegar.