

MERLOT - I.g.p. Salento



CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigni: Merlot
Denominazione: I.g.p. Salento
Zona di produzione: Novoli
Altitudine: 50 mt. S.l.m.
Esposizione: Ovest, Sud-Ovest
Tipo di terreno: argilloso
Età dei vigneti: 10 anni
Tipo di allevamento: spalliera bassa pugliese
Densità di piantagione: 5.120 viti per ettaro

VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre
Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette
Maturazione in legno: 9 mesi in botti di rovere francese da 225 litri
Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violetti; all'olfatto presenta aromi floreali di violetta e fruttati di ciliegia marasca. In bocca è elegante ed equilibrato con tannini completamente integrati. Il finale è persistente e si avverte in bocca un tocco di acidità con sensazione di grande freschezza.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
Temperatura di servizio: 14-16° C.

