

MARCHE IGT MERLOT "Parmenide"



Scheda tecnica:

Uve:	Merlot 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Sud
Età del vigneto:	15 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	70 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 22-24° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	10 mesi: 50% in botti d'acciaio, 50% in botti di legno a contatto con i propri lieviti di fermentazione
Affinamento:	non chiarificato, non filtrato 2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	14%
Temperatura di servizio:	18° C

Degustazione:

Colore:	rosso rubino intenso.
Bouquet:	fruttato e floreale, intenso con sentori di frutti rossi.
Gusto:	ottima struttura, morbido con un giusto equilibrio.
Abbinamento:	secondi piatti di buona struttura, carne alla griglia o arrostita.

