



### LE UVE:

100% Merlot.

## Tecnica di produzione:

Le uve, raccolte a piena maturazione, sono pigiate delicatamente e la macerazione, per estrarre tannini nobili e colore, si protrae per 6 giorni. Segue la decantazione spontanea e l'affinamento in serbatoi di acciaio.

# Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: gradevolissimo per le note fruttate

che ricordano il lampone e la

prugna.

Sapore: sapido, corposo e di spiccata

morbidezza.

Grado alcolico: 12,0% vol

### Abbinamenti gastronomici:

Ottimo con i primi succulenti, trova felici abbinamenti con carni bianche cotte al forno o alla griglia e salumi.

Servire a 18°C

## Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 12 bottiglie cartoni da 6 bottiglie

