



***310 ALTITUDINE**
Merlot - Nero Raro
2022

Varietà di uva:

Merlot - 80%

Nero raro - 20%

Tipologia: vino rosso secco

Vigneti:

Merlot - 5,0 ha

Rara Nera - 6,0 ha

Resa: 8 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui

Microzona di Traian, Tigheci

Vendemmia: inizio ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C - 30°C

Vinificazione: 10 giorni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento in legno: 3 mesi in botti di rovere francese e americano

Contenuto alcolico: 14,0 %

Zucchero: 2,5 g/dm³ Acidità: 5,0 g/dm³

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: colore rubino intenso, aromi di ciliegie ben mature, more di bosco, more e sfumature rustiche.

Il sapore è morbido e delicato, con tannini morbidi e sensazioni di ciliegia nel finale.

Come servirlo: a 16°C - 18°C con preparazioni a base di carni rosse,

come roast beef, agnello, montone o maiale, ma anche con formaggi stagionati