



## MERCIRÉ

### Merlot

Il nostro vino Merciré si presenta con un colore rosso rubino dai riflessi violacei. Un profumo intenso di viola e di ciliegia matura, con note di frutta sotto spirito. Il sapore di frutta matura come la marmellata di rosa canina, ha un forte impatto, ma elegante. Inoltre sono presenti tannini morbidi e persistenti note di vaniglia, caffè e cioccolato.

---

### UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Rosso

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Merlot

Anno di impianto: 2007

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 5,000

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si

---

### CANTINA

Fermentazione: lieviti indigeni

Temperatura controllata in macerazione e fermentazione: si 26°/28°

Lieviti selezionati: si

Fermentazione malolattica in barrique: si

Affinamento: 15 mesi in barriques nuove di legno francese e 5 mesi in bottiglia.