

MERCIRÉ

Merlot



Il Merlot Merciré, dal colore intenso e riflessi violacei emette un profumo di viola e di ciliegia matura e un sapore di frutta come la marmellata di rosa canina. Le bottiglie della Vendemmia 2021, sono frutto di fermentazione da lieviti indigeni e affinamento di 15 mesi in barriques nuove, di legno francese e 5 mesi in bottiglia.

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.

PRODUZIONE

Bottiglie: 366 bottiglie Vendemmia 2021