



## MERCIRÉ ROSATO

**Merlot 60%, Pinot Nero 40%**

Il Merciré Rosato offre un colore rosato tenue, dal profumo floreale con note di ribes e agrumi. Al palato fresco e delicato con note minerali e un'acidità avvolgente.

---

### UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Rosato

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 60% Merlot, 40% Pinot Nero

Anno di impianto: 2007 e 2018

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 5.000

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si

---

### CANTINA

Pressatura soffice dell'uva diraspata  
e separazione del mosto dalle bucce: si

Chiarifica statica del mosto: si

Fermentazione: lieviti indigeni

Temperatura controllata in fermentazione: si 13°/14°

Fermentazione malolattica in acciaio: no

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia