

MERLOT Colli Aprutini

FEUDO DI MORRO

Indicazione Geografica Tipica

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



Grapes: Merlot 100%

Harvest, Vinification and Refinement: Collection of the grapes mid September. Soft pressing is followed by maceration for about 10 days. After racking, the wine rests in stainless steel tanks at a controlled temperature (25°C) and then completes the alcoholic and malolactic fermentation. The wine is racked and then bottled; followed by bottle refining.

Tasting Notes: The color is ruby red tending to violet. Intense red and black fruit aromas (raspberries, blackberries, blackcurrants, cherries), with a sweet herbal undertone. Smooth on the palate with soft, velvety tannins and a dry, persistent finish.

Food Pairing: First courses based on meat sauces and second courses of meat. Medium-aged cheeses.

Suggested Serving temperature: 16°-18° C.

Uvaggio: Merlot 100%

Vendemmia, Vinificazione e Affinamento: Raccolta delle uve metà Settembre. Alla pigiatura soffice, segue la macerazione per circa 10 gg. Dopo la svinatura, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (25°C) per completare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene travasato per poi essere imbottigliato; segue affinamento in bottiglia.

Note degustative: Il colore è rosso rubino tendente al violaceo. All'olfatto è intenso, fruttato fresco (lamponi, more, ribes nero, ciliegie), con leggera nota di sottobosco erbacea; al gusto è morbido, vellutato, giustamente tannico, di buon equilibrio ed intensità. Chiusura persistente.

Abbinamenti: Primi piatti a base di sughi di carne e secondi piatti di carne. Formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16°-18° C.