

Gentile e forte, delicato e vigoroso, il Merlot racchiude in sé un carattere poliedrico, indole naturale di questo vitigno che storicamente la cantina propone in purezza.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente, pigiate e diraspate, macerano con le bucce per 10 -15 giorni a circa 25° C. Il vino fiore dopo adeguata maturazione in serbatoi di acciaio inox, matura in botti di rovere. Dopo l’imbottigliamento il vino continua ad affinarsi per altri 5 - 6 mesi prima della vendita.

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino di buona carica cromatica, con riflessi tendenti con il tempo al granato.

Profumo: Pieno e fragrante, con delicate note di frutti rossi, mora e mirtillo, arancia rossa, china e cuoio.

Gusto: Pieno e sapido, di buona freschezza e struttura, con ritorni di frutta rossa croccante e spezie leggere. ed elegante.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hand harvested, pressed and derasped, macerated on the skins for 10-15 days at 25° C temperature. The wine after adequate rest in stainless steel, matures in oak barrels. After the bottling the wines continues to rest for another 5-6 months before being commercialized.

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

Color: Good intensity ruby red color, with garnet hues.

Aromas: Rich and fragrant, with delicate notes of red fruits, blackberries and blueberries, blood orange, cinchona and leather.

Taste: Rich and savory, good freshness and structure, again notes of crunchy red fruits and delicate spiciness.

MERLOT



LAZIO IGT MERLOT
Merlot | 13,5° | 750 ml

Gentle and strong, delicate and vigorous, Merlot embodies a multifaceted character, the natural nature of this vine that historically the winery offers in purity.