



P. Franciscus Merlot



Vitigno:

Merlot

Caratteristiche del terreno:

Terreno alluvionale pianeggiante, molto profondo povero di scheletro, ricco di argille e molto fertile.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato.

Resa per ettaro:

60 – 80 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Seconda metà di settembre.

Vinificazione:

Vini come il nostro merlot vengono lasciati macerare sulle bucce per molto tempo, in modo tale che tutte le sostanze contenute nelle bucce si disciolgano nel mosto. Queste macerazioni possono arrivare anche a 30 giorni. La fermentazione poi, avviene ad alte temperature sempre per facilitare la cessione di polifenoli al mosto ed infine l'affinamento in legno che può variare nella lunghezza a seconda delle annate.

Caratteristiche organolettiche:

Rosso granato nel colore, al naso denota una gamma aromatica molto ampia, infatti spaziamo dalla vaniglia al cioccolato, dalla violetta al lampone, alla mora. In bocca è molto armonico, piacevole nonostante l'età, vellutato.

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 13,0 % Vol.

Acidità totale: 5,1 gr/lit

pH: 3,60

Zuccheri: inferiori ai 3 gr/lit

Abbinamenti:

Vino da meditazione ma anche da assaporare con carni alla griglia o selvaggina. Da provare con sigari e cioccolata fondente!

Come servirlo:

Da servire scaraffato almeno 30 minuti prima del consumo, naturalmente a temperatura ambiente ma mai troppo caldo.