



P. Franciscus Merlot

**Vitigno:**

Merlot

Resa per ettaro:

90 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

seconda metà di settembre.

Vinificazione:

Il nostro merlot viene lasciato macerare sulle bucce per circa una settimana, in modo tale che le sostanze aromatiche contenute nelle bucce si disciolgano nel mosto ma senza appesantire il prodotto. La fermentazione poi, avviene a temperatura controllata in modo tale da preservare le sostanze aromatiche.

Una volta separate le feccie dal vino viene affinato per un breve periodo in acciaio, imbottigliato senza filtrazione e ulteriormente fatto maturare in bottiglia per un breve periodo.

Caratteristiche organolettiche:

Rosso violaceo nel colore, al naso denota una gamma aromatica vasta con una predominanza dell'agrume. In bocca è molto armonico, piacevole e vellutato.

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 12% vol.

Acidità totale: 5,6 gr/lit

pH: 3,40

Zuccheri: inferiori ai 2 gr/lit

Abbinamenti:

Vino che si accompagna bene con carni bianche ma anche manzo o maiale nelle ricette più delicate. Ottimo con i primi più saporiti.

Come servirlo:

Da servire a temperatura ambiente ma mai troppo caldo.