Merlot 2021

Alto Adige DOC

Vitigno

100% Merlot

Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve fermentano a temperatura controllata di 26°C in serbatoi di inox. Dopo la fermentazione segue la maturazione in botte grande di legno e botti di 20hl di rovere di Allier.

Degustazione

Rosso rubino scuro, aromi intensi di frutta. Corposo e delicato al palato.

Abbinamenti

Piatti a base di carne rossa come cacciagione e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati e a pasta dura.

Denominazione

Alto Adige DOC

Alcool: 13,5 % Vol.	Acidità: 5,1 g/L
Zucchero residuo: 2,1 g/L	Bottiglie da: 0,75l