

Matteo Braidot

MERLOT

Uve utilizzate:

100% Merlot

Vendemmia:

fine settembre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura e macerazione per 10-15 giorni (in base all'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura e il liquido viene convogliato nuovamente nelle vasche dove termina la fermentazione. Dopo un travaso il vino resta in vasca fino al periodo d'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino intenso, al naso si distinguono i tipici sentori di frutta rossa e una leggera speziatura, in bocca invece risulta pieno, strutturato e con una buona persistenza.

Abbinamento:

vino da pasto, ideale con carni rosse, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:

16 -18° C.

