



FOLLOW US:



Merlot

Merlot dell'Emilia



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Merlot dell'Emilia IGT



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Merlot 100%



All'occhio

Colore rosso granato con riflessi violacei



Al naso

Note erbacee addolcite da sentori di bacca e spezie



In bocca

Secco, armonico equilibrato e di lunga persistenza

Nome Completo:	Merlot
Denominazione:	Merlot dell'Emilia IGT
Vitigno:	Merlot 100%
Forma di Allevamento:	Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico
Superficie Vitata:	0,5 Ettari compressivi
Produzione Annua:	1500 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	12,5% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 14-18 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il nostro Merlot, coltivato in due filari con raccolta manuale, si distingue per la sua vinificazione attentamente curata, con una macerazione precisa per l'estrazione dei polifenoli e un affinamento di 18 mesi in vasche di vetroresina rivestite di legno. Presenta un colore rosso granata con riflessi violacei e un bouquet che unisce note erbacee, bacche e spezie. In bocca è secco, armonico ed equilibrato, con una persistenza notevole. La cura nella selezione e nel diradamento dei grappoli durante l'estate esalta la sua qualità, rendendolo ideale per cene raffinate e occasioni speciali.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il Merlot dell'Emilia IGT nasce da una scrupolosa raccolta manuale delle uve, seguita da una strategica diradazione dei grappoli in estate, per intensificare la qualità del frutto. La vinificazione prevede una macerazione accurata e rimontaggi mirati per estrarre i polifenoli essenziali dalle bucce, preservando l'integrità aromatica e la struttura tannica.

L'affinamento avviene per 18 mesi in vasche di vetroresina rivestite di legno, bilanciando innovazione e tradizione per influenzare l'evoluzione del vino. Il risultato sono sfumature complesse e una persistenza olfattiva e gustativa ineguagliabile.



Metodo di Vinificazione

Il Merlot dell'Emilia IGT nasce da raccolta manuale e diradazione estiva per migliorare la qualità. La vinificazione prevede macerazione e rimontaggi mirati, conservando aroma e struttura. L'affinamento di 18 mesi in vasche di vetroresina rivestite di legno bilancia innovazione e tradizione, arricchendo il vino di sfumature complesse e persistenza ineguagliabile.



Abbinamenti Gastronomici

Il Merlot si abbina splendidamente con piatti ricchi e saporiti. È perfetto per accompagnare carni rosse come filetto alla griglia o arrosto di manzo, e si sposa bene anche con piatti a base di funghi porcini o formaggi stagionati. La sua eleganza e complessità esaltano anche piatti leggermente speziati.