



dedicato a
Vittorio

Zona di produzione: Bolgheri (LI).

Vitigni: 100% Merlot

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: dalla nostra vigna storica, Campo al Pero, vengono raccolti a mano i grappoli di Merlot, i quali vengono cerniti in campo, per essere poi portati in cantina, pronti per la vinificazione.

Vinificazione: la fermentazione alcolica viene condotta da lieviti selezionati a temperatura controllata, con una permanenza sulle bucce di circa tre settimane; la fermentazione malolattica avviene in barrique.

Affinamento: dopo la fermentazione, il vino affina in piccole botti di rovere per circa 16 mesi, per poi completare la sua maturazione ulteriori 10 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: alla vista è di color rosso rubino intenso, mentre al naso presenta profumi di piccoli frutti neri e spezie dolci. In bocca denota un buon equilibrio ed eleganza, persistenza e una bella dotazione tannica.

Abbinamenti: selvaggina, cacciagione, trippa in umido, formaggi lungamente stagionati e grigliate di carne rosse.

Temperatura di servizio: 18° C.

Tenuta all'invecchiamento: 7 – 10 anni.

Grado alcolico: 14.5%

Formati disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt.