



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '

Società Agricola Cooperativa



Tipologia:

Rosso.

Zona d'origine:

Fascia collinare e pedocollinare della Maremma delimitata dal Relativo Disciplinare.

Uvaggio:

Merlot 100%

Resa per ettaro:

80 Q.li.

Resa Uva-Vino:

70%

Vinificazione:

Diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione a 27-28°C con delestage e rimontaggi, fermentazione malolattica spontanea.

Dati analitici:

Alcool 13,50% VOL.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi granato; profumo intenso, integro, caratterizzato da note di frutti neri ben amalgamati con sentori speziati ed erbe aromatiche. Sapore elegante, ben equilibrato, strutturato, lungo, tannini vellutati.

Temperatura di servizio:

tra i 18 e i 20°C.