



Todi Merlot D.O.C.

Il territorio dell'Umbria, con le sue dolci colline dal clima continentale, piovoso in primavera, asciutto ed assolato in estate, crea le giuste condizioni per la maturazione delle uve Merlot.

Messo in bottiglia per "esperimento" a metà degli anni '80, il Merlot è ora uno dei nostri più grandi motivi di orgoglio e la sua qualità è riconosciuta a livello internazionale.

Una attenta vinificazione e poi la breve maturazione in legno danno origine ad un vino strutturato, ma dal carattere ancora giovane.

Va servito a temperatura ambiente con formaggi piccanti, carni rosse e selvaggina.

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 300-400 mslm

Uve: Merlot (100%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 100-120 qli

Epoca di vendemmia: 20 settembre / 1 ottobre

Vinificazione: macerazione medio-lunga sulle vinacce

Affinamento: maturato in rovere 6 mesi; affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 13,5-14% Vol

Abbinamento consigliato: formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: fruttato molto intenso con lievi sentori di vaniglia

Gusto: secco, morbido, tannini equilibrati