

MERLOT DOC LISON PRAMAGGIORE CANTASTORIE

Legame fra passato, presente e futuro

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOC Lison Pramaggiore

TERRENO:

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio capovolto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso svolta in particolari vinificatori di nuova generazione con macerazione dinamica delle bucce mediante follatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento avviene in fusti di rovere francese al secondo passaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rosso rubino vivido e lucente con venature porpora. Regala all'olfatto un profumo intenso con sentori di ciliegia, prugna e lampone. Il sorso è pieno, piacevolmente equilibrato, fresco e sapido. I tannini, morbidi e delicati, contribuiscono alla gradevole nota aromatica finale.

ABBINAMENTI:

Vino da tutto pasto, di facile abbinamento con salumi, carni in umido e arrostiti di carni bianche e rosse. Nella cucina vegana è ottimo con minestra di lenticchie e finocchi. Stappare 2-3 ore prima e servire a 18° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 13% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,2 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt

Cartone: 06 bottiglie

