

Merlot 2018



Denominazione	IGP Forlì Rosso
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Merlot 100%.
Tipologia	Rosso
Gradazione alcolica	14,5 % Vol.
Temperatura di servizio	18°
Bottiglie prodotte	N. 1.500
Vigna	0,5 ha di soli 8 anni.
Uva prodotta	60 Ql. Per ha.
Allevamento	Cordone speronato
Piante per ha	4.500
Esposizione	Sud Est
Altitudine	180 m slm
Agricoltura	Biologico certificato
Terreno - Franco	Sabbia 24 % Limo 49% Argilla 27%
Macerazione	15 GG. in tini troncoconici di rovere. Follature manuali
Affinamento- 24 mesi	Tonneau di 1°-2°- 3° passaggio
In bottiglia	Da Agosto 2021
Colore	Rubino impenetrabile.
Aroma-Profumi	Prugna e frutti rossi maturi. Spezie dolci. Fiori secchi. Finale agrumato e balsamico.
Sapore	Assaggio fresco. Buona corrispondenza naso bocca. Ritorni di frutta rossa. Tannini integrati.
Abbinamenti	Gramigna panna piselli e salsiccia. Arrosto di coniglio con patate al forno.