

IGP Lazio MERLOT



Caratteristiche del vino

Tipologia Vino: IGP Lazio Merlot

Zona di produzione: Genzano di Roma, Lanuvio e limitrofi

Terreno: Collinare di origine vulcanica

Vitigni principali: Merlot, Montepulciano e Sangiovese

Resa per ettaro: 160 quintali

Raccolta: Mediamente dalla I alla IV decade di settembre

Tecnica di vinificazione: Macerazione sulle bucce per 6/7 gg. e fermentazione a temperatura controllata

Descrizione e abbinamenti

Colore: Rosso intenso brillante

Odore: Fine, intenso, fruttato

Sapore: Morbido, rotondo, equilibrato, persistente, piacevolmente tannico

Gradazione alcolica: 11% vol.

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18-20°C.

BOTTIGLIA

Bordolese EURO G

TAPPO

Sughero