

#### DENOMINAZIONE

Vino Rosso

#### UVE

**Merlot, Sangiovese**

#### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a sud del comune di Ficulle; altitudine compresa tra 250-300 mt s.l.m.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

#### RESA IN VIGNA

80/90 hl per ettaro

#### SUOLO

Medio impasto con buona presenza di scheletro di origine marina insieme con strati di sabbia.

#### CLIMA

Continente, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

#### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte vengono raffreddate immediatamente a 12-14°C e macerate per 8-10 giorni, terminando la fermentazione con una temperatura massima di 24-25°C. I vini ottenuti vengono travasati in barrique dove avviene la fermentazione malolattica e una seguente maturazione di circa 8 mesi. Al termine di questa fase di invecchiamento si procede alla preparazione del blend cui segue un adeguato affinamento in bottiglia di almeno 4-6 mesi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta un delicato bouquet di violetta, iris e rosa, con richiami alla frutta rossa matura e confettura di ciliegia, amarena, mora e prugna, con sentori finali erbacei e toni caldi di liquirizia e tabacco. In bocca ha un gusto rotondo e fruttato, è persistente con tannini eleganti e poco aggressivi.



#### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*Ideale per un aperitivo o un antipasto a base di salumi e formaggi. Si sposa bene con stufati e carni arrosto. Da non sottovalutare il matrimonio con il pesce.*