



LANCIOTTO Merlot Colli Bolognesi DOC

Vitigno: Merlot

La degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: fine ed elegante con note decise e centrali di frutto ciliegia, mora e sfumate di gelso su fondo di tabacco e soffusa note speziate, in particolare, pepe nero. Leggera noce sul finale.

Gusto: pieno e deciso, avvolgente, tannino vellutato, si contraddistingue per eleganza e finezza.

Temperatura di servizio: 14- 16 °C

Abbinamenti: indicato con carni bianche e rosse. Ottimo con preparazioni della nostra cucina locale e nazionale.

La produzione

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa in uva: 80 q/ettaro

Densità di impianto: 5000 ceppi/ettaro

Vendemmia: settembre/ottobre, vendemmia manuale e in cassette

Terreno: suolo calcareo-argilloso, collinare (250 m. s.l.m.)

Vinificazione: premacerazione e freddo di una piccola percentuale di uva, l'uva intera viene inserita in vasca insieme al diraspato. Si prosegue con la macerazione e fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata; successivo riposo in bottiglia prima della commercializzazione.