

AZIENDA AGRICOLA INCISIANA



Merlotone

È raro che nella nostra regione si coltivi il Merlot, un vitigno di fama mondiale. Per noi è anche una sfida.

In Piemonte, le condizioni climatiche e geologiche sono favorevoli alla crescita di questo vitigno e permettono di ricavarne un vino complesso, ricco di aromi fruttati.

Per esaltarne le proprietà organolettiche, lo lasciamo affinare per almeno un anno in botti di rovere francese. La maturazione rende questo vino interessante e ne libera gli aromi, persistentemente fruttati e sapidi.

In Piemonte il Merlot è classificato come Monferrato rosso DOC.

"Il vino è la poesia della terra"



100% Merlot

Affinamento in barriques di rovere francese, nuove e usate, per 12-18 mesi

1-2 anni di ulteriore maturazione in bottiglia

Rosso rubino, con riflessi rosso granata

Maturo, frutta sottospirito, mirtillo rosso, prugna

Vigoroso e concentrato, delicati aromi di vaniglia, tannini morbidi

Acidità: 5,2-5,5 g/L, secondo l'annata

Grado alcolico: 13,5-14% Vol. secondo l'annata

Temperatura di servizio: 18°C

Consiglio: Decantare

Bevibile da subito e per i 10 anni successivi

Bottiglia: 0,75 L