



*corte*  
**Figaretto**



## Merlot IGT

### Das Gebiet

100% Merlot aus lehmartiger und kalkartiger Boden mit zirka 4500 Rebstöcke pro Hektar.

### Die Weinbereitung

Eine Hälfte der Trauben werden mitte Septmber von Hand gelesen und in Kisten gesammelt. danach werden sie 20 tage land in dem "Fruttai" getrocknet, die andere Hälfte bleibt auf der Pflanz und danach 20 Tagen werden zusammen vergärt. Dieser Wein lagert 18 Monate lang in Holzfässern aus französischer Eiche.

### Die Weincharakteristiken

Seine Farbe ist dunkel und rubinrot. Sein Bukett ist fruchtig and Granatapfel erinnernd mit grasigen Nuancen. im geschmack ist er weich, ricken, würzig gut ausgewogen und lange anhaltend.

Alkohol 15,5 % Vol.

Serviertemperatur 16-18°C