



corte
Figaretto

Merlot IGT



Territorio

Vigneto Le More

Uve Merlot in purezza

Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in località Figaretto, situati in posizione collinare con esposizione a sud, terreno argilloso fortemente calcareo.

Gli impianti sono a Gujot con una densità di 4500 ceppi per ettaro

Vinificazione e Invecchiamento

Vendemmia effettuata a mano in piccole casse nella seconda decade di settembre

Vinificazione Viene effettuata dopo un appassimento di 20 giorni nel nostro fruttairo con un calo ponderale del

15%. Fermentazione a temperatura controllata di 22°C

Affinamento per 18 mesi in legno di rovere francese e 3 mesi in bottiglia

Note Degustative

Colore rosso rubino scuro, si presenta con note gentili di frutta rossa e leggermente erbacee che ricordano il melograno, il sapore morbido e asciutto presenta delicati e invitanti profumi di spezie e sottobosco con una splendida espressione di persistenza

Abbinamenti Ideale accostamento con bolliti
Alcool 15,5% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C