



GRAPPOLO D'ORO DOC Trasimeno Merlot

Vino prodotto unicamente con uve Merlot a piena maturazione dal colore rubino intenso ed un aroma elegante di frutti di bosco. Affina circa un anno in barriques di rovere prima di andare a completare la maturazione in bottiglia; di grande struttura, finezza e persistenza. Predilige lo scaraffamento e servizio a temperatura ambiente.

INFORMAZIONI TECNICHE

UVAGGIO: Merlot

ANNATA: 2016

TERRENO: argilloso

ALTITUDINE: 250 m slm

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura a cordone speronato

RESA ETTARO: 5000 Kg

VIENDEMMIA: manuale, fine settembre

VINIFICAZIONE: vasche in cemento vetrificato, affinamento in barrique per 12 mesi

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutta rossa matura, sciroppo di ribes

SAPORE: di grande struttura, pieno e persistente, con tannini fini ed eleganti

ALCOOL: 13%

DEGUSTAZIONE: temperatura 18°

ABBINAMENTI: brasati, carni alla griglia, formaggi stagionati

Bottiglia 0,75 l

AZIENDA AGRICOLA
MONTEMELINO

Via Fonte Sant'Angelo, 15
06069 Tuoro sul Trasimeno
(PG) Lago Trasimeno - Italia

Tel: 338 28 58 418
Email: info@montemelino.com
www.montemelino.com