



## GRAPPOLO D'ORO

### DOC Trasimeno Merlot - Riserva

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, morbidezza e persistenza. Predilige lo scaraffamento e servizio a temperatura ambiente.

#### INFORMAZIONI TECNICHE

**UVAGGIO:** Merlot

**ANNATA:** 2017

**TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE:** 250 m slm

**ESPOSIZIONE:** sud-est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con potatura a cordone speronato

**RESA ETTARO:** 5000 Kg

**VENDEMMIA:** manuale, 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 e morbidezza, pieno e persistente

**ALCOOL:** 15%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°

**ABBINAMENTI:** brasati, carni alla griglia, formaggi stagionati

Bottiglia 0,75 l

**RACCOLTA DIFFERENZIATA:** verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro  
GL 71

tappo sughero  
FOR 51

capsula  
C/ALU 90

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](mailto:info@montemelino.com)  
[www.montemelino.com](http://www.montemelino.com)