

Merlot

IGP Forlì Rosso

2017



Denominazione	IGP Forlì Rosso
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Merlot 100%.
Tipologia	Rosso
Gradazione alcolica	15,00 % Vol.
Temperatura di servizio	18°
Bottiglie prodotte	N. 1.300
Vigna	0,5 ha di soli 7 anni.
Uva prodotta	60 Ql. Per ha.
Allevamento	Cordone speronato
Piante per ha	4.500
Esposizione	Sud Est
Altitudine	180 m slm
Agricoltura	Convenzionale/inerbimento
Terreno - Franco	Sabbia 24 % Limo 49% Argilla 27%
Macerazione	15 GG. in tini troncoconici di rovere. Follature manuali
Affinamento- 24 mesi	Tonneau di 3-4° passaggio
In bottiglia	Da Novembre 2020
Colore	Rosso porpora compatto e luminoso.
Aroma-Profumi	Frutta rossa croccante, ciliegia, speziato, vaniglia, cannella, chiodi di garofano. Sensazioni balsamiche.
Sapore	Assaggio pieno, tannini presenti. Fresco, di buona struttura. Lungo, finale fruttato e balsamico.
Abbinamenti	Pasta e fagioli con cotiche, petto di faraona con prugne.