



ESSENZA DELLA TERRA

Rosso

MERLOT IGP LAZIO

Uvaggio: 100 % Merlot.

Grado Alcolico: 13%

Produzione: Diraspa - pigiatura e macerazione prefermentativa a freddo per una notte a 8 gradi. Inoculo di lieviti selezionati e successiva fermentazione alcolica alla temperatura di 28 °C. A fine fermentazione il vino rimane a contatto con le fecce fini per migliorarne le caratteristiche organolettiche, la maturazione e l'affinamento avvengono in acciaio e successivamente in bottiglia.

Aspetto: Limpido, intenso e profondo.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Al naso si presenta molto intenso, aromi di frutti di bosco sia rossi che neri.

Gusto: Morbido e avvolgente, buona struttura, acidità equilibrata e un tannino definito, ma allo stesso tempo vellutato e profondo, con una piacevole nota minerale. Sapore leggermente erbaceo, fruttato e aromatico.

Varietal: 100% Merlot.

Alcohol Content: 13%

Production: Manual harvest in perforated crates, each weighing 15 kg. Destemming-pressing and pre-fermentation maceration at cold temperatures for one night at 8 degrees Celsius. Inoculation of selected yeasts and subsequent alcoholic fermentation at a temperature of 28 °C. At the end of fermentation, the wine remains in contact with the fine lees to enhance its organoleptic characteristics. Maturation and refinement take place in stainless steel and subsequently in the bottle.

Appearance: Clear, intense, and deep.

Color: Intense ruby red.

Aroma: On the nose, it is very intense with aromas of both red and black berries.

Taste: Soft and enveloping, good structure, balanced acidity, and a defined, yet velvety and deep tannin with a pleasant mineral note. Slightly herbaceous, fruity, and aromatic flavor.