



SCHEMA TECNICA

MOLINO ROSSO

UVAGGIO:	100% Merlot
ZONA DI LAVORAZIONE:	Collina, circa 220mt sul livello del mare (Cori LT)
VENDEMMIA:	Manuale
VENDEMMIA:	Barrique (12 mesi)
GRADO ALCOLICO:	Dai 13,0%Vol ai 13,5%Vol
COLORE:	Rosso granato
CONSISTENZA:	Consistente
NOTE OLFATTIVE:	Fiori appassiti (viola - il pot pourry); Agrumi (bergamotto); Frutta secca (nocciole); Confettura di frutti rossi (fragole - frutti di bosco); Frutta sotto spirito (ciliegie); Note tostate (caffè - cacao); Note speziate (cannella-chiodi di garofano- ginepro -pepe nero); Note di cuoio; Note eteree (cera); Note di biscotto e panetteria.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14 - 16°C
ABBINAMENTI:	Stufati, torte rustiche, selvaggina arrostita, arrostiti di carne, formaggi e salumi molto stagionati.
QUALCHE CURIOSITÀ:	Durante il riposo nelle barrique, il merlot subisce un percorso evolutivo molto interessante guadagnandone in morbidezza ed equilibrio. Con il passare del tempo, infatti, i tannini giovani provenienti essenzialmente dalle bucce degli acini d'uva pian piano polimerizzano e precipitano sul fondo conferendo morbidezza al vino. Inoltre, a contatto con il legno, quest'ultimo, rilascia all'interno del vino, oltre agli aromi terziari, quali ad esempio i sentori di tostatura e speziatura, una certa quantità di tannini cosiddetti ellagici che si caratterizzano per essere decisamente meno aggressivi di quelli dell'uva. Infine, la microporosità del legno garantisce la micro-ossigenazione del vino con effetti importanti sul grado di maturazione dello stesso. Il risultato è un vino molto equilibrato, morbido e piacevole che si caratterizza al palato per una sensazione di velluto piuttosto evidente.

