



SCHEMA TECNICA

MERLOT

UVAGGIO:	100% Merlot
ZONA DI LAVORAZIONE:	Collina, circa 220mt sul livello del mare (Cori LT)
VENDEMMIA:	Manuale
VENDEMMIA:	Inox e bottiglia
GRADO ALCOLICO:	Dai 12,5%Vol ai 13,5%Vol.
COLORE:	Rosso rubino con riflessi porpora
CONSISTENZA:	Abbastanza consistente
NOTE OLFATTIVE:	Fiori freschi (ciclamino - viola- rosa rossa); Frutta a bacca rossa e nera (ciliegie - mirtillo - ribes nero - prugne); Note erbacee (muschio - aghi di pino); Note minerali (pietra focaia).
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12 - 14 °C
ABBINAMENTI:	Carni Bianche e rosse, selvaggina, cacciagione, grigliate miste di carne, formaggi semi-stagionati, salumi e affettati.
QUALCHE CURIOSITÀ:	<p>Il merlot è un vitigno internazionale a bacca nera di origine francese che deve il suo nome alla particolare predilezione che i merli hanno per il suo frutto.</p> <p>Impiantato dapprima nella zona della Gironda, si è diffuso inizialmente in tutta la Francia, facendo la fortuna della zona di Bordeaux, e successivamente in tutto il mondo grazie alla sua spiccata adattabilità a diversi ambienti.</p> <p>I vini prodotti da questo vitigno si distinguono per essere molto avvolgenti e generalmente di grande prestigio.</p> <p>Storicamente, le prime testimonianze scritte della coltivazione di questo vitigno appaiono intorno al 1700. In Italia, tuttavia solo a partire dalla fine del 1800 sviluppandosi e diffondendosi molto velocemente grazie alle condizioni ottimali dell'ambiente.</p>