VITAS

MERLOT

TECNICA DI VINIFICAZIONE
Vinificazione in rosso con macerazione prolungata sulle bucce. Fermentazione alcolica a temperatura costante di 21°C con frequenti rimontaggi e arieggiamenti giornalieri della massa fermentante. Dopo la svinatura si lascia svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica.
Segue un affinamento di diversi mesi con periodiche agitazioni per disperdere i lieviti depositati sul fondo dei serbatoi. Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione.

COLORE
Rosso intenso.

PROFUMO
Bouquet delicato con toni floreali di violetta e sentori di ciliegia.

SAPORE
Struttura morbida ed elegante caratterizzata da aromi delicati e fruttati di mirtillo, amarena e liquirizia.

ABBINAMENTI
Vino che si sposa con affettati, coniglio, sughi di carne e formaggi.

Temperatura di servizio : 18-20 °C