

Merlot

Rubicone IGP

Un calice di Merlot è una passeggiata nel bosco. È un mantello avvolgente di frutti rossi e profumi terreni.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

ha un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con aromi avvolgenti di frutta rossa, prugna, ciliegie, ribes, mirtilli, può manifestare lievi sentori erbacei. Il gusto è armonioso, suadente, con un frutto ricco e succoso. I tannini sono morbidi e l'acidità equilibrata.

ABBINAMENTI:

È un vino morbido e armonioso, che si abbina a primi piatti importanti con sughi di carne o a secondi piatti di carni rosse arrosto, alla griglia o con selvaggina arrosto.

VINIFICAZIONE:

normalmente si raggiunge la giusta maturazione delle uve tra la prima e la seconda settimana di settembre. La macerazione è di 7/10 giorni alla temperatura controllata di 25°C, segue la svinatura ed alcuni travasi.

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:

Il vino viene sottoposto ad un periodo di affinamento di circa 8 mesi in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

UVE: Merlot

DENOMINAZIONE: Rubicone IGP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

PRODUZIONE MASSIMA: 90-110 q.li/ha

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcole effettivo: 13- 14 % vol

Zuccheri: 0 - 4 g/l

Acidità totale: 5.00 - 6.00 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:

Merlot Rubicone IGP - Branchini

FORMATI: 750 ml

AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT

Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it

www.branchini1858.it

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.