



**MERLOT  
RUBICONE**  
indicazione geografica tipica

**DA UVE LEGGERMENTE  
APPASSITE**



**AREA DI PRODUZIONE:** Entroterra riminese

**CAPACITA':** 0,750 lt.

**VINIFICAZIONE:** Le uve di Merlot vengono raccolte leggermente appassite, favorendo la concentrazione colori, profumi e sapori. Le uve vengono poi diraspate delicatamente e pigiate in una vasca di acciaio inox, e inoculate con un ceppo di lievito selezionato. La macerazione dura 3 settimane

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Rosso granato profondo. Naso intenso e complesso. Frutta, fiori, spezie, tostature e note balsamiche. Spiccano il profumo del ribes e mora in confettura, la violetta, la vaniglia, il pepe, il tabacco, la liquerizia e l'eucalipto.

**ABBINAMENTI:** Perfetto con primi con sughi strutturati, piatti di carne importanti, formaggi stagionati



VITIGNI  
Merlot



GRADO ALCOLICO  
14,00



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
16°C



RESIDUO ZUCCHERINO  
9-12 gr/L.