

MERLOT



# SCHEDA TECNICA

**ANNATA** 2008

**DENOMINAZIONE** Merlot dell'Umbria I.G.T.  
(Indicazione Geografica Tipica)

**VITIGNO** Merlot 100 %

**GRADAZIONE ALCOLICA** Alcol in volume pari a 13,5%

**ZONA DI PRODUZIONE** Uncinano di Spoleto, Perugia, Italia

## CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

**Tipologia di allevamento** Viti a cordone speronato. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3600 piante di vite ad ettaro

**Altimetria** In media 348 m s.l.m.

**Suolo** Terreni di copertura superficiale costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-sabbiosi

**Clima** Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani

**Esposizione** In direzione sud - est

**Resa per ettaro** Circa 45 - 50 q.li, in riferimento alla voce "annata"

## CARATTERISTICHE DEL VINO

**Colore** Carico, ma non eccessivamente pieno, buona la trama della concentrazione

**Odore** Colpisce al naso la sua caratteristica di vino proveniente da uve mature con nota di frutta matura senza inflessioni tipiche di asparago, naso elegante anche se molto ricco di frutta di sottobosco

**Sapore** In bocca accarezza quasi il palato, con dolcezza e dovizia regala note dolci e fruttate, nella sua semplicità ha una grande fine eleganza, fra frutto e vino

**VENDEMMIA** Tradizionale

**VINIFICAZIONE** Classica, caratterizzata dal contatto, più o meno prolungato, tra le vinacce e il mosto (macerazione) in vasche di acciaio inox

**AFFINAMENTO** In botti di acciaio inox per almeno 12 mesi

**FORMATO BOTTIGLIA** Capacità della bottiglia 750 ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Si consiglia di servire ad una temperatura compresa tra 16 e 18°C

**BICCHIERE PER DEGUSTAZIONE** Si consiglia di degustare con bicchieri privi di stampe o verniciature, di capacità intorno ai 350 ml e di diametro apertura pari a 62 - 82 mm. Versare il vino in quantità pari ad ¼ della capacità del bicchiere

**ABBINAMENTI** Si consiglia di accompagnare a tutto tondo nella cucina quotidiana