

# LANGHE "MERLOT" D.O.C.



"Ottenuto da uve Merlot. Prodotto esclusivamente in annate eccezionali ed affinato per quattro anni prima di essere commercializzato in formato magnum"

**Vitigno**

100% Merlot.

**Esposizione**

Ovest 400 metri s.l.m. - Loc. Val di Sacco, Monforte.

**Terreno**

Calcereo sabbioso con buona dotazione di argilla (20%).

**Resa per ettaro**

50 q.li.

**Vendemmia**

Manuale, con selezione dell' uva in vigna.

**Epoca di raccolta**

Ultima decade di Settembre per il Merlot.

**Vinificazione**

In rosso con rotomaceratori orizzontali per 5 giorni. Completamento fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in legno.

**Affinamento**

In barriques di rovere francese dell'Allier, tostatura medio leggera, per circa 36 mesi.

**Imbottigliamento**

Agosto.

**Dati analitici**

Grado alcolico: 14%vol.

Acidità totale: 5,60 g/l.

Ph: 3,50.

Estratto secco netto: 29 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

