



LANGHE MERLOT D.O.C.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Merlot 100%.

Viola profondo, di spessore.

Un vino suadente. Un cesto pieno di profumata frutta matura scura: amarena, ciliegia e mora, con un sentore di carruba e di peonia.

Bocca ampia, generosa, pienamente godibile. La rotondità del frutto concede un sorso accomodante, rilassante e lungo.

Ci si può sbizzarrire nel mondo delle carni. In umido o stufate, cinghiale arrosto o pasticcio di carne in crosta.

Temperatura di servizio : 18 °C

VITIGNI E VINIFICAZIONI

100% Merlot da cloni bordolesi

Vigneti: loc. San Martino, Monforte, 420 metri s.l.m. esposizione ovest

Terreni: calcareo-marnoso con 40% di sabbia

Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna

Resa per ettaro: 60 q.li

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa di 48 ore a 15 °C. Macerazione di almeno 8 giorni con frequenti delestage

Affinamento: 48 mesi in barriques nuove di rovere francese a grana molto fine (stagionato all'aria aperta per 3 anni)

MONTI

Loc. San Sebastiano, 39 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia
Tel: +39.0173.78391 - E-Mail: wine@paolomonti.com - www.paolomonti.com