



## *Denominazione*

**PENTELICO**

Merlot

## *Varietà delle uve*

Merlot

## *Tipologia del suolo*

Medio impasto

## *Numero ceppi ettaro*

4200

## *Età delle vigne*

25 anni

## *Vendemmia*

Prima decade di settembre

## *Resa media per ettaro*

10,7 t/ha

## *Vinificazione*

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve vengono diraspa-pigate quindi messe nei vinificatori dove inizia la fermentazione assieme alle bucce estraendo per 8-10 giorni fino a che la fermentazione non è finita, a fine fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica che permette al vino di ingentilirsi. Dopo fine fermentazione il vino riposa per molti mesi in serbatoi di acciaio, e l'ultimo affinamento in bottiglia.

## *Dati analitici all'imbottigliamento*

Alcool 14,40 % Vol, Zuccheri residui 4g/l

Acidità totale 5.7 g/l, pH 3.37,

SO2 Totale 72 mg/l SO2 Libera 14 mg/hl

## *Caratteristiche*

Colore: rosso intenso

Olfatto: intensi frutti rossi come ciliegia e frutti di bosco, spezie dolci, lieve vegetale che si armonizza molto bene

Temperatura di servizio: 14/16 ° C