



MERLOT IGT RUBICONE

BRUSA

Indicazione Geografica Tipica

Area Geografica
Emilia Romagna

Uvaggio
Merlot

Descrizione

Vino rosso, intenso. Fermentazione alcolica con ceppo di lievito selezionato per 7 giorni a 25° C. Dopo la fermentazione, le bucce vengono pressate delicatamente e il vino viene trasferito in serbatoio per completare la fermentazione alcolica. Il vino viene separato dai lieviti di fermentazione prima della fermentazione malolattica. Invecchiamento in serbatoio.

Note di degustazione

Profumo fruttato, leggermente acerbo. Ha un sapore secco, diretto con una nota erbacea caratteristica.

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti gustosi, carni arrosto e alla griglia.

Grado Alcolico: 11.00%

Residuo Zuccherino: 6 g/l

Temperatura di servizio: 16-18°

Tappo: RASO

Formato: 0.75