

VINI DELLA
TOSCANA

VINI DELLA TOSCANA

VITIGNO	Merlot 100%
ALCOOL	14%
ZONA VITIGNI	Farneta di Cortona (AR)
AFFINAMENTO	18 ai 24 mesi in barriques di rovere francese e americano di vari passaggi ed affineranno per altri 6 mesi in bottiglia.
COLORE	Rosso rubino brillante con riflessi granati.
NASO	Molto complesso, il legno ha smorzato i sentori vegetali e balsamici tipici dei merlot della nostra zona, le note boisè sono ben distinguibili ma perfettamente integrate, il vegetale spunta in note di erba tagliata e di peperone verde, il frutto è a polpa rossa e ben maturo, tabacco e liquirizia risalgono il calice da terziari.
PALATO	Ampio, un sorso impetuoso e fresco, chi si aspetta la piatezza e l'omologazione che certi merlot oramai hanno, rimarrà deluso. Lunga persistenza con una chiusura su note balsamiche e di tabacco nel retrogusto.
ABBINAMENTI	Da accompagnare a formaggi stagionati e salumi, ottimo anche con arrostiti e grigliate di agnello in particolare.

