



 100% Merlot  
IGP Puglia

 VOL. 14%  
 750 ml

#### AREA DI PRODUZIONE:

Provincia di Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

#### VINIFICAZIONE:

La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne per prevenire fermentazioni ed ossidazioni indesiderate. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox in un vinificatore nel quale avviene la macerazione contestualmente alla fermentazione alcolica e malolattica. Periodicamente vengono fatti dei rimontaggi a pioggia fino alla svinatura.

#### AFFINAMENTO:

In acciaio per almeno un anno e almeno tre mesi in bottiglia.

#### NOTE ORGANOLETTICHE:

Rosso rubino intenso. Al naso è fruttato con lievi sfumature erbacee e speziate. Al gusto il suo esordio fruttato ed avvolgente lascia subito spazio ad una nota di acidità ben espressa. Il suo profilo fruttato e lievemente vegetale, si completa sul finale con intriganti note di cioccolato.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina perfettamente a primi piatti importanti anche con sughi di carne, arrostiti e secondi piatti a base di carni bianche.



DIMENSIONI CARTONE  
17 l x 25 L x 31 H



PALLET EPAL (120X80)  
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET USA (100X120)  
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN  
8 0 5 2 4 6 2 2 8 0 2 4 9



BIOLOGICO - CERTIFICATO  
IT BIO BAC 168786



Aziende Agricole  
D'ADDARIO