

CHIAVEDI VOLTA  
MARCHE MERLOT



## Chiave di Volta

*Marche Merlot IGT*

### **VITIGNO:**

Merlot

### **VIGNETO:**

*Esposizione:* Sud – Ovest

*Terreno:* argilloso – sabbioso

Forma di allevamento: controspalliera

*Potatura:* cordone speronato

### **VENDEMMIA:**

Raccolta manuale dalla seconda metà di Settembre.

### **VINIFICAZIONE:**

Fermentazione di 15 giorni con lunghe macerazioni sulle bucce e frequenti follature. Affinamento in acciaio inox e in bottiglia per almeno 6 mesi.

### **CARATTERISTICHE:**

Strutturato e morbido allo stesso tempo. un bouquet tipico e complesso con frutta rossa matura (mora, prugna) sotto spirito.

### **ABBINAMENTO:**

Piatti ricchi e strutturali come brasati di carne.