

CacciaConti

Toscana I.G.T Merlot

Merlot 100%

Vigneti a 450 metri s.l.m.

Raccolta manuale con rigorosa cernita dei migliori grappoli in vigneto

Fermentazione per 20 giorni in tini di acciaio ad una temperatura inferiore a 30° C

Invecchiamento per 12 mesi in Tonneau di rovere Francese

Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi

Caratteristiche organolettiche: vino di colore rosso rubino intenso, con note di frutti rossi ciliegia, peperone foglia di pomodoro, speziato. In bocca si presenta molto morbido ed elegante, inizialmente

Abbinamenti: carni rosse, cacciagioni, arrosti, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C

