

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, ed è tenace.

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

Temperatura di servizio: 18° C

