MONTE FASOLO

www.levolpi.it

RISERVA STORICA COLLI EUGANEI DOC MERLOT 1996

100% MERLOT

Vitigno: Merlot 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa.
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione tradizionale.
Affinamento: il vino riposa in bottiglia nelle grotte di affinamento da più di vent'anni, la temperatura è controllata e costante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Profumo: al naso tabacco, fave di cacao, caffè.
Gusto: in bocca ancora fresco e di corpo, con un gusto intenso dai lievi richiami ossidativi, tannino morbido e una scorrevolezza facilitata dal moderato tenore alcolico.
Temperatura di servizio: 18°
Gradazione alcolica: 12,5%