www.levolpi.it

RISERVA STORICA COLLI EUGANEI DOC MERLOT 1998

100% MERLOT

Vitigno: Merlot 100%
Zona di Produzione: Baone e Cinto Euganeo - 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 scarico
Profumo: al naso tabacco da pipa, incenso, fave di cacao appena tostate, caffè.
Gusto: in bocca rivela ancora freschezza e corpo, con un gusto intenso dai lievi richiami ossidativi, tannino morbido e una scorrevolezza facilitata dal basso tenore alcolico. Sul finale ritorna il tabacco assieme a una sfumatura di sandalo.
Temperatura di servizio: 18°
Gradazione alcolica: 12,5%