



Rosso della Rocca Merlot

Dagli splendidi Colli Asolani, un merlot etereo, caratteristico, ricco di note di frutta rossa, nocciola, mandorla e caffè. Di ottima consistenza, strutturato e complesso. 10/12 giorni di macerazione sulle bucce e 2 anni di invecchiamento in botte grande di rovere francese.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Sensazioni Gusto-olfattive: Con note di frutta rossa (amarena, confettura di ciliegie) nocciola, mandorla e caffè.

Abbinamenti: Ideale per secondi piatti a base di carne

Gradazione alcolica: 14% VOL

Residuo zuccherino: 0,79 gr/l

Acidità: 4,84 gr/l

Estratto: 26,7 gr/lt

Temperatura di servizio: 16-18°C

Uve: Merlot 100%

Sistema di allevamento: Doppio capovolto sesto d'impianto 3x1,5

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Macerazione 10-12 giorni sulle bucce. Invecchiamento in botte grande di rovere francese per 2 anni. 1 anno di affinamento in bottiglia

Zona di produzione: Castelcucco, Asolo

Formati: 0,75 LT

1 Box da 6 bottiglie L 240 mm / A 325 mm / P 160 mm

