

## 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.*

<i>Colore:</i>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	Con note di frutta rossa (amarena, confettura di ciliegie) nocciola, mandorla e caffè.
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale per secondi piatti a base di carne
<i>Gradazione alcolica:</i>	14% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	0,79 gr/l
<i>Acidità:</i>	4,84 gr/l
<i>Estratto:</i>	26,7 gr/lt
<i>Temperatura di servizio:</i>	16-18°C
<i>Uve:</i>	Merlot 100%
<i>Sistema di allevamento:</i>	Doppio capovolto sesto d'impianto 3x1,5
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Prima decade di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	Macerazione 10-12 giorni sulle bucce. Invecchiamento in botte grande di rovere francese per 2 anni. 1 anno di affinamento in bottiglia
<i>Zona di produzione:</i>	Castelcucco, Asolo
<i>Formati:</i>	0,75 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 240 mm / A 325 mm / P 160 mm

