

MERLOT TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Merlot 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Viene stabilita dall'enologo in relazione alle caratteristiche ottimali del prodotto. In ogni caso non prima del mese di aprile/maggio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale in rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino. Sentori erbacei e leggere note speziate si fondono con profumi di frutta matura. Fresco, armonico, di medio corpo e buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti in salsa rossa, secondi a base di carne, formaggi semi-stagionati.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Merlot 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

Determined by the oenologist in relation to the optimal characteristics of the product. In any case not before the month of April/May of the second year after the one of vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Traditional with skin contact by maceration of the skins with controlled temperature in stainless steel fermentation vessels.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red. Herbal hints and light spicy notes blend together with aroma of mature fruit. Fresh, harmonious, mid-bodied, with good length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Hors d'oeuvres, first courses with tomato sauce, meat-based second courses, semi-matured cheese.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.



Dimensione bottiglia
1,5 L
Bottle size
1,5 L



Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw top.