



## LE SELEZIONI



*Contiene solfiti*



### ROSSO "MELOGRANO"

DOC COLLIO

Vitigni

Merlot, Cabernet Franc



#### Colore:

Rosso intenso con sfumature granato vivo.



#### Profumo:

Composta di frutta selvatica matura, leggermente speziato, di erbe, aromatico e secco.



#### Gusto:

Pieno, morbido, complesso, leggermente tannico.  
Tannini maturi.

Sistema di allevamento: Merlot: Guyot o Cappuccina semplice, potatura medio corta. Cabernet Franc: Guyot e Cappuccina doppia, potatura lunga ma non ricca di gemme.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormons, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre.

Vinificazione: l'uva diraspata e pressata, viene mantenuta nei serbatoi di fermentazione per circa due settimane in modo da estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Una volta svinato, il vino viene messo in grandi botti di rovere.

Affinamento: in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: primi piatti saporiti della cucina italiana del centro-sud, selvaggina e carni alla brace.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

