



MARIÙ

Vitigno: MERLOT

Sistema di allevamento: a spalliera.

Terreno: collinare vulcanico a medio impasto.

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspo-pigiata e fermentata a cappello emerso in vasche di acciaio a 26° C.

Malolattica condotta in vasca.

Affinamento: 1 anno in tonneaux di rovere francese.

Note degustazione

Colore rosso amaranto, al naso presenta sentori di cassis, prugna disidratata aghi di pino e origano.

Caldo e profondo in bocca, deciso e ricco di una trama fitta e robusta di tannini.