



# *Mariù*

RISERVA DI FAMIGLIA

**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.