

“ARIACE” - I.G.T. LAZIO MERLOT



Vigneto

Vitigno	Merlot 100%
Altitudine	130 metri slm
Primo anno di produzione	2001
Ceppi per ettaro	3700
Uva per ettaro	80 quintali
Periodo di vendemmia	Settembre
Terreno	Vulcanico di medio impasto

Cantina

Le uve vengono raccolte in cassette nel mese di Settembre, leggermente surmature, vinificate in rosso in tini di acciaio alla temperatura controllata di 26° C e rimangono a contatto con le vinacce per circa 10 giorni, con tre rimontaggi al giorno.

Dopo la svinatura il vino viene affinato in acciaio fino alla primavera successiva, dove viene imbottigliato a freddo per conservarne le caratteristiche primarie.

Grado Alcool	13,00 % vol.
Acidità Titolabile	5,00 gr/ lt
Anidride Solforosa Totale	85 mg/lt
Affinamento	acciaio

Degustazione

Rosso da moderato invecchiamento, tipico della zona del caninese. All'olfatto denota piacevoli sentori di frutti rossi. In bocca è sapido, tipico e giustamente alcolico. Ha una tannicità forte ma equilibrata, e un finale persistente e piacevole.

Abbinamento

Antipasti di montagna, primi piatti con ragù, grigliate miste e anche formaggi ovini e bovini stagionati.