



Nome del vino <i>Wine name</i>	LANGHE MERLOT
Annata <i>Vintage</i>	2020
Tipo di vino <i>Type of wine</i>	LANGHE D.O.C. MERLOT
Gradazione alcolica <i>Alcohol</i>	15,5 % Vol
Lotto <i>Lot</i>	L2237
Produzione annua <i>Annual production</i>	1.500 bottiglie da 750 ml <i>bottles x 750 ml</i>
Confezione <i>Packaging</i>	Scatola da 6 bottiglie <i>Box 6 bottles</i>

LANGHE MERLOT

Il vitigno è Merlot 100%. E' in produzione dalla vendemmia 2002 da un vigneto di 0,2 ha a Barbaresco. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata. Invecchia per 12 mesi in barriques e si affina 6 mesi in bottiglia. Si presenta di colore rosso rubino cupo molto intenso. Il profumo è speziato, con sentori di sottobosco e vaniglia. In bocca è caldo, potente, di buona tannicità. L'accostamento è consigliato con primi piatti ricchi, con secondi ben conditi e con formaggi grassi e stagionati. La produzione annua è di 1.500 bottiglie.

LANGHE MERLOT

Made with 100% Merlot grapes, the production of this wine started with the 2002 harvest from a vineyard of 0.2 ha in Barbaresco. The fermentation takes place in temperature controlled stainless steel vats and ages 12 months in barriques followed by a further refinement of 6 months in bottle. The color is very deep, dark ruby red, has a spicy nose with a suggestion of undergrowth and vanilla. In the mouth is warm, strong with good tannin. It's perfect with rich pasta dishes, well seasoned main courses and full fat matured cheese. The annual production is 1.500 bottles.