



[QR CODE WEB](#)



Vino Merlot IGT Umbria - Bag in box da 10 lt - Cantina Baldassarri

Disciplinare: IGT Umbria - Merlot

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Merlot.

Aspetto: Netto, limpido.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Vino fresco, giovane, dai profumi di frutta rossa matura, in particolare cassis, lampone ed amarena.

Sapore: Le note gustative confermano la grande freschezza già percepita all'olfazione.

La degustazione ci mostra un vino quasi tannino vinoso e sorprendentemente pronto fin dai primi mesi di vita.

Un vino rosso atipico nel suo genere in quanto dotato di grande bevibilità fin da subito.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate, inviate al fermentino e si aggiungono i lieviti selezionati.

La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa una settimana, come la macerazione post-fermentativa.

Poi avviene la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce fermentate. E quindi avviene la selezione delle diverse frazioni di vino. Fermentazione manolattica in acciaio inox.

Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo, attraverso il processo della stabilizzazione tartarica, durante il mese di marzo- aprile. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo l'abbinamento con salumi freschi, non stagionati e salumi, in particolare il Prosciutto di

Norcia. Essendo un Merlot estremamente morbido, si accompagna egregiamente anche con torte di verdura e risotti in genere.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>