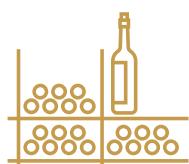


VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene di notte quando le temperature si trovano al livello più basso al fine di preservare le caratteristiche dell'uva e di ridurre al minimo il fenomeno naturale dell'ossidazione che inizia appena l'uva viene raccolta.

L'uva viene trasportata velocemente in cantina dove i 2/3 dell'uva raccolta vengono trasferiti immediatamente in vasche. La parte restante viene portata a 65°C per otto ore per estrarre colore e aromi prima che vengano uniti all'uva in vasca. Queste due parti verranno unite durante il processo di fermentazione. In seguito vengono selezionati i lieviti che hanno il compito di enfatizzare profumi e aromi dell'uva Merlot.



AFFINAMENTO

Affinamento di 3 mesi sulle fecce fini con movimentazioni occasionali per ammorbidire il vino.



Rosso vivace e violaceo.

Merlot

-Grande Nuit-



France
Languedoc-Roussillon



CLASSIFICAZIONE

Vin de France

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Merlot

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Effettuata quando l'uva ha raggiunto un perfetto equilibrio tra zuccheri, acidità e sapori. La raccolta dura 2-3 giorni e viene fatta di notte.



Rotondo e piacevole al palato con note di piccoli frutti neri freschi.



Profumi di mora e menta piperita.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA