MARESCIALLO

Merlot del Frusinate IGT

Tipologia vitigno: Merlot 100%
Zona di produzione: Territorio comunale di Casalvieri (FR)
Epoca di impianto: anno 2007/2008
Tipo di vendemmia: Manuale
Tipo di fermentazione: Fermentini di acciaio inox
Periodo di fermentazione: 15 giorni
Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata
Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in rosso, affinamento 4 mesi in acciaio e 12 mesi in tonneau
Temperatura di servizio: 16 -18°C

Olfatto: Sentori fruttati e floreali si alternano a tenui profumi speziati ed erbacei. Il partiamo da piccoli frutti come ribes nero, mora e mirtilli per arrivare alle prugne in confettura. Si passa successivamente al tartufo, sottobosco e spezie dolci.

Palato: Colpisce per la sua morbidezza e persistenza. Fresco, elegante e minerale. Conferma le impressioni positive dell'esame olfattivo dimostrando un buon equilibrio fra le varie componenti.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato con primi di tartufo nero e funghi porcini e con secondi di media struttura. Fra i formaggi da preferire quelli stagionati.

Tenuta Cervelli
Società Agricola Le 4 Cantine srl
Via Giacomo Balla, 2
San Cesareo, 00030 (RM)
P.IVA 14472261008
Tel - 329 164 0957
info@tenutacervelli.com
www.tenutacervelli.com