



DEBBIO GARDA DOC MERLOT

AREA DI PRODUZIONE

Zona collinare di Monzambano, a sud del Lago di Garda.

VITIGNO

100% Merlot

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia di questo merlot avviene la prima settimana di ottobre. Le uve vengo delicatamente pressate e il mosto posto a macerazione per circa 10/14 giorni a temperatura controllata così da estrarre completamente il sapore di frutti rossi. Dopo un anno di invecchiamento in tonneau il vino termina l'invecchiamento in bottiglia.

COLORE

Rosso scuro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso presenta note di prugna, ciliegia, spezie e cuoio con un velo leggero di tabacco. Al palato frutta matura che si bilancia bene all'acidità del vino e al tannino. Un vino elegante, ben strutturato e rotondo.

ALCOOL

14%

CONSIGLIO DI SERVIZIO

14 - 16°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Aprire almeno un'ora prima del servizio. Fantastico con la selvaggina e le carni rosse, specialmente arrosto.