



Merlo del Vallo **CALABRIA IGT**



Produttore: Antichi Vigneti F.lli Sculco srl

Tipologia: Rosso fermo

Formato: Conica 75 cl

Vitigno: Merlot, Gaglioppo

Zona di produzione: Calabria centro orientale, nella provincia di Crotone, in Cirò località "Vallo"

Clima: Mediterraneo

Altimetria: Collinare

Terreno: Medio impasto, tendente argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Tipologia e periodo di vendemmia: Manuale, terza decade di settembre e prima decade di ottobre

Resa per ettaro: 70-80 quintali

Vinificazione: Diraspopiatura con macerazione (8-10 giorni) e successiva pressatura delle uve.

Resa in mosto fiore del 65% e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio termocondizionati.

Affinamento: 8 mesi in acciaio, circa 5 mesi in legno

Descrizione:

- Gradazione 13% vol.
- Rosso rubino con riflessi granato
- Al naso esprime sentori di frutta rossa matura e morbide spezie
- Al palato è caldo e avvolgente, dal tannino ben dosato, con un ritorno dispezie dolci che ne conferisce una lunga persistenza
- Temperatura di servizio 16° - 18°C

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, selvaggina