ESSENTIEL

100% MERLOT

ELABORAZIONE

Questa prodotto è stato vinificata senza alcuna aggiunta di

SO2 dalla raccolta all'imbottigliamento.

Tavolo di cernita, fermentazione in tini di cemento,

estrazione e temperatura moderata (28°C) per tannini morbidi. Macerazione di 20 giorni in media. Pressatura pneumatica soffice.

Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento. Pochi

travasi per mantenere un chiaro fruttato e brillante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino dove predominano luminosità e freschezza. Vestito con un bel colore granato, ESSENTIEL sedurrà al naso con aromi di frutti di bosco rossi e neri.

Bocca morbida, tannini rotondi che ricopre una polpa fruttata piena di

caramella. Questo vino incarna la purezza del terroire.

Da consumare in un periodo da 1 a 2 anni, lo si può accompagnare con del pollame, carpaccio di manzo o assieme a dolci e cioccolato.

Il vino dei piaceri colpevoli!