

Fornetto



ORIGINE

Colli Berici, d.o.c.

UVE

Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colli Berici in comune di Alonte.

Colline di terreno calcareo.

I vigneti sono esposti a sud sud-ovest da 150 a 180 metri di altitudine.

METODO DI VINIFICAZIONE

Per la durata di 8 – 10 giorni in serbatoi a temperatura controllata di 25° - 28°.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Un anno in botte; sei mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume.

RESE PER ETTARO

56 HL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso di gusto ben strutturato.

Temperatura di servizio 18° - 20°.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, carni allo spiedo, brasati e arrostiti, sughi molto saporiti e formaggi leggermente piccanti.