

STURM

# Merlot

Il rosso che vorresti:  
generoso e con tanto,  
tanto territorio dentro.



**14,5%**  
grado alcolico

**uve**  
merlot

**30**  
anni  
età media vigneti

**IN COLLIO È IL ROSSO PER ECCELLENZA!  
SEGNO DI FUOCO, GENEROSO DI EMOZIONI  
REGALATE A PIENE MANI. FACILE DA  
AMARE, UNO COSÌ. MERLOT È PROFONDO  
E ROTONDO, CALDO QUANTO BASTA.  
TI CONQUISTA E SA LASCIARTI ANDARE.  
RIBELLE E INDIVIDUALISTA, ANCHE LUI HA  
BISOGNO DI LIBERTÀ, PER TRASFORMARSI  
OGNI ANNO RESTANDO SÉ STESSO.**

Segno zodiacale: sagittario.

Colore: rosso.



## **UVE**

Merlot

## **VIGNETO**

Età media vigneti: 30 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

## **VINIFICAZIONE**

Le uve diraspate vengono poste a macerare nei tini di legno per un periodo di 20 - 25 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura. Segue la svinatura, l'invecchiamento in botticelle di rovere per 20 mesi e l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per circa 6 mesi.

## **SENSAZIONI**

Caldo, fruttato, profondo, internazionale, ciliegia frutto rosso. Colore rosso rubino intenso e profondo.

Al naso richiama la ciliegia, la marasca e piccoli frutti rossi, sposate ad intense note speziate. Al palato si propone molto deciso, armonico ed avvolgente.

Si possono percepire le sensazioni del ribes, del mirtillo, della liquirizia con intense note balsamiche. Ottima la persistenza.

## **ABBINAMENTI**

Si accompagna molto bene con carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 16°C

**GRADO ALCOLICO:** 14,5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,80 g/l

**S T U R M**