

## **MERLOT 20 20**

### **IGT UMBRIA**

UVE: Merlot 100%

LOCALIZZAZIONE DEL VIGNETO: Narni (Terni), Umbria, Italy

SUPERFICIE: 5000 mq

ALTITUDINE: 130 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-sud ovest

OROGRAFIA: collinare

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: sedimentario, marino poichè 3 milioni di anni fa era ricoperto dal mare.

Argilloso e calcareo con notevole presenza di conchiglie fossili

ANDAMENTO CLIMATICO: inverno mite e secco, tutto il mese di maggio piogge abbondanti e temperature più basse della media. Dall'inizio di giugno temperature elevate e piogge scarse e sporadiche. Settembraccio, vendemmia a metà del mese.

DATI AGRONOMICI: conduzione del vigneto in regime di misura agro-ambientale. In conversione verso l'agricoltura biologica

ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA' PER ETTARO: 5500 ceppi

RESA PER ETTARO: 60 quintali

AGRONOMO: Roberto Muccifuori

DATI ENOLOGICI: vendemmia manuale a Settembre. Fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio. Maturazione esclusivamente in acciaio e poi in bottiglia, per mantenere il più possibile integre le caratteristiche delle uve.

ALCOL DISTILLATO: 14,5 %

SOLFITI: 62 mg/l

ENOLOGI: Maurilio Chioccia

ESAME ORGANOLETTICO: colore rosso rubino, profumato di prugne e di amarene. È morbido, elegante ed equilibrato grazie alla maturazione in acciaio, che leviga i tannini ma conserva la fragranza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: A tavola abbinatelo ai funghi, le carni rosse e formaggi stagionati, oppure bevetele anche da solo tra i 16 e i 18 gradi.

L'etichetta è stata realizzata dall'Arch. Livia Ducoli, a partire da un'ammonite ritrovata da un nostro avo sui monti dell'Umbria Meridionale alla fine del 1800.

