



# Merlot

*Il nostro MERLOT 100% è un vino rosso intenso, proveniente dalla zona di Umbertide, in provincia di Perugia. Affina per 12 mesi in botte grande di rovere francese, sviluppando profumi di frutta rossa matura. Al palato risulta caldo, morbido e avvolgente. Perfetto per aperitivi lunghi e cene con gli amici.*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Umbertide

**UVAGGIO:**

100% Merlot

**SUOLO:**

argilloso

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:**

cordone speronato

**ALTITUDINE:**

300/450mt s.l.m.

**MICROCLIMA:**

tipico appenninico

**FERMENTAZIONE:**

alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra 24 e 28°C per la durata di circa 15-20 giorni, in vasche d'acciaio. Fermentazione malolattica completamente svolta.

**AFFINAMENTO:**

in vasche d'acciaio per circa 3-4 mesi, seguita da circa 12 mesi di botte grande in rovere francese per una parte della massa. Circa 12 mesi di solo acciaio per la restante parte. Successivamente affinamento in bottiglia per almeno 4-5 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

12-14°C

**BEVIBILITÀ E ABBINAMENTI:**

vino rosso ottenuto dalle nostre uve di Merlot, dal sapore deciso di frutta a polpa rossa matura con tannini intensi. Vino di medio corpo dal palato caldo ed avvolgente. Buona evoluzione in bottiglia fino a 3-4 anni. Adatto ad aperitivi e pasti di buona struttura.

**BLASI**  
CANTINA