Merlot

ROSSO

INFO

Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Merlot
Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 3,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 19 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 20 giorni e fermentazione spontanea in tini di cemento. Affinamento in botti di rovere da 500 l per 15 mesi
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 3.300

PRODUTTORE

BUONDONNO
Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Merlot di Buondonno è un vino rosso di grande spessore. Un vitigno internazionale che trova una sua grande espressione tra queste colline toscane. Tra i sentori di frutta matura e spezie, si muove questo vino di sontuosa morbidezza, di grande struttura e persistenza in bocca.

QUANDO

Quando a fine cena, al posto di un dessert, avete voglia di concludere in modo salato il vostro pasto e prediligete un bel pezzo di pecorino toscano stagionato, il Merlot è l'abbinamento ideale che arricchisce un formaggio molto saporito.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it