

RITUALE Merlot

Vino Rosso
Lazio - Indicazione geografica protetta



Questo vino esprime tutta la sua personalità, sia a livello olfattivo che gustativo, mostrando una buona struttura e trama tannica particolarmente elegante.

SCHEDA TECNICA

UvaggioMerlot.
Grado Alcolico.....13,5 %
Vinificazione.....Da 7a 12 giorni in vasche d'acciaio termoregolate con sistema computerizzato di rimontaggi e follature.
Affinamento.....A fine fermentazione il vino rimane a contatto con le fecce fini per migliorarne le caratteristiche organolettiche, la maturazione e l'affinamento avvengono in acciaio e successivamente in bottiglia.

VIGNETI

Località.....Santa Maria delle Mole, al X Miglio della Via Appia Antica.
Terreno.....Vulcanico, ricco di minerali.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore..... Rosso rubino intenso e impetrabile.
Profumo.....Aromi di frutti di bosco sia rossi che neri.
Gusto.....Morbido e avvolgente, buona struttura, acidità equilibrata e un tannino definito, ma allo stesso tempo vellutato e profondo, con una piacevole nota minerale. Sapore leggermente erbaceo, fruttato e aromatico.
Abbinamento.....Un vino a tutto pasto, ottimo con primi a base di carni sia bianche che rosse e formaggi stagionati.



PARVUS AGER®
Vigneti e Cantina

Società Agricola Parvus Ager S.r.l.

V.le della Repubblica 10. 00047 Marino (Rm) Italia

Tel. +39 06935431620 Cell. +39 3206872301

P. Iva 00866121007

mail: commerciale@parvusager.it

www.parvusager.it