



## AYA MERLOT



ZONA DI PRODUZIONE : Montespertoli (FI)  
Loc. Fornacette a 250 Metri s.l.m.

UVE : 100% Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO :  
Guyot e cordone speronato

VENDEMMIA :  
Manuale in piccole ceste, con rese di 100 q./ha

VINIFICAZIONE :  
Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi e successivamente in bottiglia per altri 2 mesi.

GRADO ALCOLICO : 14% Vol.

CONSERVAZIONE :  
Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore, luce e gelo.

Il nostro Merlot nasce da un'attenta ricerca del vitigno e del terroir, volta a valorizzarne le potenzialità.

Ha colore rosso rubino tendente al granato. E' dominato dall'aroma di frutti rossi come la ciliegia, il ribes e i mirtilli, il tutto è reso ancora più pregevole da una nota balsamica e leggermente legnosa. Il vino presenta una buona struttura e una spiccata morbidezza.

Il vino viene affinato per circa 12 mesi in botti di rovere francese da 500 Lt.

Il vino Merlot è ottimo in abbinamento con i primi piatti a base di carne, con il ragù e con alcuni risotti. Per gustarlo al meglio va abbinato alla selvaggina arrosto, agli antipasti di salumi, ai formaggi erborinati o stagionati.