

# BREZZA DI MONTE MERLOT

## Merlot Bio Colli di Parma DOC

### 2022



#### Uve

Merlot 100%

#### Suolo

Suoli molto profondi argillosi, calcarei con substrato di marne fossilifere.

#### Densità/Quintali per ettaro

4200 ceppi / 107 Q.li

#### Vigneto/Età

Ozzano / 19 anni

#### Vendemmia

Seconda decade di Settembre

#### Vinificazione

*Raccolta:* Manuale con selezione dei grappoli

*Macerazione:* 30 giorni sulle bucce con follatura

*Fermentazione malolattica:* Sì

*Elevazione:* 12 mesi in tino grande di rovere

*Affinamento:* 6 mesi in bottiglia

#### Note degustative

*Colore:* Rosso rubino intenso

*Olfatto:* Elegante e fruttato con frutta rossa e amarena sotto spirito. Leggermente speziato sul finale

*Gusto:* Fresco e moderatamente tannico, ben equilibrato con grande piacevolezza di beva.

#### Dati analitici

Alcool 15% Anidride solforosa 83 mg/l

#### Temperatura di servizio

14-16 °C

OINOE