

Morlèt

Tipologia

Rosso della Bergamasca I.G.T

Gradazione

13,5 %

Bottiglia

0,75 L



Uve

100% Merlot



Produzione di Uva per HA

60 q/ha



Vinificazione

Accurata selezione delle uve per la vendemmie manuale; pressatura soffice a cui segue la fermentazione a contatto con le bucce per circa 7/10 giorni; affinamento in barrique per almeno 12 mesi; dopo l'imbottigliamento il vino affina per almeno 12 mesi in bottiglia.



Abbinamenti

I migliori abbinamenti con il Merlot sono quelli tipici di un vino rosso corposo, vellutato, non invadente; carni bianche, carni rosse, selvaggina e cacciagione, arrosti, grigliate, carni bollite, formaggi stagionati e salumi.



Tipologia Terreno

Flisch di Bergamo



Temperatura di servizio

18°



Proprietà Organolettiche

di colore rosso rubino intenso tendente al porpora; al naso spiccano i frutti rossi del bosco, more e lamponi, uniti al sottobosco, spezie molto erbose fino ad arrivare agli aghi di pino; al gusto fine, persistente e armonico; un vino da lunghi invecchiamenti. All'assaggio, il Merlot risulta un vino profondo, persistente e tendenzialmente solido, spesso accompagnato da note erbose e boschive.

