

DELLALUNA Merlot Umbria Merlot IGP

Denominazione: Umbria Merlot,
Indicazione Geografica Protetta

Luogo di produzione: Alleronia (TR) -
ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 300 metri

Esposizione dei vigneti: sud - est

Età dei vigneti: 20 anni

Terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: cordone
speronato

Vitigni che compongono l'uvaggio: 100%
Merlot

Produzione di uva per ceppo: 1,5 Kg
circa,

Epoca e modalità di raccolta: Prima
decade di Settembre, manuale in cassette
da 20Kg

Tipo di fermentazione: vinificazione in
rosso, 14 giorni di macerazione in
vasche di acciaio a temperatura
controllata mai sopra i 27°C.

Tipo di affinamento del prodotto: la
massa invecchia per 5 mesi in acciaio
con batonnage sulle fecce fini e per
almeno 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore
rosso rubino con sfumature porpora, al
naso si presenta con sentori speziati
dolci e di frutti rossi ciliegia e mora. In
bocca presenta un ingresso morbido con
tannini dolci e vellutati, con ottima
persistenza.

Abbinamento vino cibo: Si sposa bene
con piatti tipici della tradizione umbra,
crostini con patè di fegato, salumi e
insaccati, formaggi semi-stagionati e
stagionati e secondi a base di carni
rosse.

Alcol: 14% vol.

Residuo zuccherino: <1,0 g/l.

Acidità totale: 5,50 g/l in acido tartarico.