

## DELLALUNA Merlot Umbria Merlot IGP



**Denominazione:** Umbria Merlot,  
Indicazione Geografica Protetta  
**Luogo di produzione:** Allerona (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 casse  
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.