

PODERI DELLE ROSE



VINO

MERLOT

MERLOT RUBICONE I.G.T.

| | |
|------------------------------|--|
| VITIGNO | Merlot |
| CARATTERISTICHE DEL TERRENO | Area collinare. Terreno di media/scarsa fertilità, calcareo argilloso. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Cordone speronato |
| NUMERO DI CEPPI PER ETTARO | 3.700 |
| ALTITUDINE | 200-300 metri s.l.m. |
| ANNO DI IMPIANTO DELLE VIGNE | 2002 |
| EPOCA DI VENDEMMIA | Prima decade di ottobre |
| PRODUZIONE PER ETTARO | 220 q.li |
| METODO DI DIFESA | Lotta integrata a basso impatto ambientale |
| VENDEMMIA | Raccolta manuale |
| VINIFICAZIONE | Fermentazione a temperatura controllata (25-28°C) per 15 giorni |
| AFFINAMENTO | Fermentazione malolattica e affinamento in acciaio. Ulteriore affinamento in bottiglia di 2 mesi prima dell'immissione al consumo. |