

GIORGIOQUINTO MERLOT IGP PROVINCIA DI PAVIA

ANNATA:

2015

VITIGNO:

MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE:

OLTREPO' PAVESE VIGNETI IN MONTALTO PAVESE

ANNO DI IMPIANTO:

1999

RESA PER ETTARO:

45 Q.LI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

DENSITA' DI IMPIANTO:

4000/4300 CEPPI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

LENTA E LUNGA MACERAZIONE E FERMENTAZIONE IN TINI DI ACCIAIO DA 50HL. RIPOSA 2 ANNI IN BOTTI DI ROVERE DA 35/50 HL, SOLO IL 10% VIENE PASSATO IN BARRIQUE 36 MESI. DOPODICHE' AVVIENE L'ASSEMBLAGGIO CON LE BOTTI GRANDI PER ALTRI 36 MESI. NON VIENE EFFETTUATA FILTRAZIONE, SE NON PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO ESEGUITO A LUGLIO 2019.

CARATTERISTICHE:

COLORE ROSSO GRANATO, RIFLESSI VIOLACEI, NOTE BALSAMICHE, FRUTTI ROSSI, CONFETTURA DI PRUGNE. CALDO, ABBASTANZA MORBIDO E TANNICO, PULITO.

GRADAZIONE ALCOLICA:

7%

FORMATO:

750ML

TEMPERATURA SERVIZIO:

6°/8°

ABBINAMENTI:

FORMAGGI STAGIONATI, POLENTA, SELVAGGINA, FUNGHI E SALUMI IN GENERE



SOCIETA' AGRICOLA MONTEGUZZO SRL

VIA VALLE SCUROPASSO, 143

CIGOGNOLA 27040 (PAVIA)

C.F. E P.IVA 02790070185

MAIL: info@monteguzzovini.it

TEL: 0385/091095

