



MERLOT LEOPOLD 201'

Denominazione

D.O.C. Collio Merlot

Tipo di Terreno

Flysch di marne e arenarie di origine eocenica

Metodo di difesa

Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato

Sistema di allevamento

Guyot

Epoca di vendemmia

Fine settembre inizio ottobre

Gradazione

13,5%

Affinamento

Barrique/tonneaux e bottiglia

Temperatura di servizio

16-18°C

Note di degustazione

Al calice si presenta di un bel rosso rubino intenso con sfaccettature impenetrabili. Il naso esprime eleganti note di frutta a polpa rossa, quali l'amarena, prugna disidratata, il ribes, i frutti di bosco, seguiti da liquirizia, cioccolato e caffè. In bocca è ampio e avvolgente, morbido ma con una freschezza disarmante. Il tannino è elegante, lunga la persistenza. Il Merlot Leopold accompagna bene la selvaggina, oppure le carni rosse.