

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

TOSCANA MERLOT I.G.T.

Cépages: 100% Merlot.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: argileux et calcaire.

Vendanges: première quinzaine de Septembre.

Vinification: égrappage, pressurage doux, puis fermentation rouge traditionnelle avec remontages et pigeages quotidiens. En fin de fermentation le vin est élevé 12 mois en barriques et tonneaux.

Alcool: 14% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis intense aux reflets violets.

Nez: bouquet très riche, les notes épicées de racine de réglisse, de poivre noir, de clou de girofle ressortent et sont complétées par des notes fruitées de mûre et de fruits rouges mûrs.

Bouche: ronde et importante, on sent les fruits rouges préalablement identifiés lors de l'examen olfactif. Veloutés et doux, les tanins sont doux ; dans l'ensemble c'est un vin agréable, long et très persistant.

Accompagnements: viandes rôties dont canard et volaille aux sauces élaborées.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.

