

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

TOSCANA MERLOT I.G.T.

Cépages: 100% Merlot.

Vignobles: Toscana.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: calcaire et argileux.

Vendanges: première moitié de Septembre.

Vinification: égrappage et presse douce. Fermentation traditionnelle en cuve inox avec remontage quotidiens. Élevage de 12 mois en barriques et Tonneaux

Alcool: 13.5% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis intense aux reflets violets.

Nez: fruits des bois, réglisse et épices.

Bouche: puissant avec des tanins ronds, grande complexité et persistant.

Accompagnements: rôtis, canard, volailles et viandes en sauce.

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

