

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

MERLOT TOSCANA I.G.T.

Vitigni: 100% Merlot

Vigneti: Toscana

Età media delle vigne: 20 anni

Terreno: calcareo e argilloso

Vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: diraspa pigiatura soffice e fermentazione tradizionale in acciaio inox con rimontaggi e follature quotidiani. Successivamente il vino si affina 12 mesi in barriques e Tonnaux

Alcool: 13.5%

Zucchero: 4 grammi per litro

Colore: luminoso rosso rubino con riflessi violacei

Aroma: frutti di bosco, liquirizia, spezie

Palato: potente con tannini morbidi, grande complessità, lungo e persistente

Abbinamento: arrostiti, anatra, pollame, salse elaborate

Temperatura di servizio: 16 °C / 61 °F

