



VITALMA™

VITALMA – MERLOT VINO BIOLOGICO SENZA SOLFITI AGGIUNTI - BIO



È un vino biologico naturale e senza aggiunta di solfiti e vegano: è pulito ed elegante, con leggere note complesse e speziate. La purezza della natura per tutti!

Vitigni: 100% Merlot.

Età media delle vigne: 15 anni.

Terreno: prevalentemente argilloso, in parte calcareo.

Vendemmia: ultima decade di Settembre.

Vinificazione: vinificazione classica in rosso, macerazione sulle bucce per circa 7-10 giorni, poi svinatura e pressatura soffice. Successiva fermentazione malolattica e affinamento in vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento. Durante l'intero processo di vinificazione e affinamento non vengono aggiunti solfiti.

Alcool: 13% vol.

Zucchero: 0 grammi per litro (fermentazione completa in quanto non vengono aggiunti solfiti).

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: naso intenso con sentori pronunciati di frutta rossa matura e frutti di bosco, lievemente speziato e con note di violetta.

Palato: di grande carattere, in bocca rivela un ottimo equilibrio tra freschezza e morbidezza. I suoi tannini morbidi esaltano particolarmente le note di frutti rossi e il finale è avvolgente e persistente, con ritorni di ciliegia e prugna.

Abbinamento: arrosti e grigliate di carne, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.