

MOCHI



SCHEDA TECNICA

BURANO

Vitigno:	Merlot in purezza
Denominazione:	Colline del Montelfeltro
Designazione:	I.G.T. Marche Rosso
Tipo di terreno:	Argilloso Calcareo
Varietà d'uva:	Nuovo impianto di Merlot
Sistema d'allevamento:	Cordone speronato
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	Terza decade di Settembre, Prima decade di Ottobre
Modalità di raccolta:	Manuale
Vinificazione:	L'uva viene selezionata su tavolo di scelta e delicatamente diraspata. Successivamente viene fatta fermentare a lungo in tini di rovere a temperatura controllata.
Affinamento:	A fine fermentazione il Merlot viene affinato in barrique di rovere di secondo passaggio per dodici mesi, quindi in acciaio per otto mesi cui seguono quattro mesi di affinamento in bottiglia
Note sensoriali:	<p>Colore: Rosso rubino</p> <p>Profumo: inteso con profumi di frutta matura, ciliegia, mora, fragole di bosco, erba appena tagliata, speziatura di cannella, pepe verde, e liquirizia e note minerali .</p> <p>Gusto: pieno, giustamente tannico e persistente di bella freschezza di frutto maturo indimenticabile, e finale in bocca leggermente sapido</p>
Abbinamenti:	Particolarmente indicato con carni rosse e cacciagione
Temperatura di servizio:	14 - 16 °C
Disponibile presso:	Il produttore

