



CANTINA MOCHI
SCHEMA VINO

Nome	Burano
Denominazione	I.G.T. Marche Rosso
Vitigno	Merlot
Tipo di terreno	Argilloso con affioramenti di marna
Sistema d'allevamento	Cordone speronato
Epoca di vendemmia	Seconda decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	Le uve, in purezza, vengono vagliate al tavolo di scelta, delicatamente diraspate e lasciate in macerazione in tino di legno, dove fermenta a temperatura controllata. Dopo la svinatura avviene la chiarificazione per decantazione.
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	Colore: Rosso rubino Profumo: inteso con profumi di frutta matura, ciliegia, mora, fragole di bosco, speziatura di cannella, pepe verde, e liquirizia e note minerali. Gusto: pieno, giustamente tannico e persistente di bella freschezza di frutto maturo indimenticabile e finale in bocca leggermente sapido.
Abbinamenti	Particolarmente indicato con carni rosse e cacciagione
Temperatura di servizio	16 - 18 °C