

MERAGO

Marche IGT Rosso



Uve:

Montepulciano.

Tipo di vino:

Rosso.

Zona di origine:

Entroterra delle Marche centrali, vigneti di proprietà aziendale.

Terreno:

Medio impasto, profondo, esposizione sud-est.

Vendemmia:

Tardiva per favorire la concentrazione del contenuto dei chicchi dell'uva.

Vinificazione:

Con macerazioni lunghe per favorire l'estrazione delle sostanze.

Affinamento:

Almeno 12 mesi in botti grandi di rovere italico, 18-24 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:

Rosso cupo, porpora con riflessi viola.

Profumo:

Intenso di frutti rossi, lampone, mora, amarena, pepe nero, caffè e cioccolato.

Sapore:

Armonico, di grande struttura, grande morbidezza, caldo, presenza di tannici dolci, molto persistente con un piacevole retrogusto di viola e mandorla.

Caratteristiche:

Vino rosso corposo, morbido, dai profumi molto intensi di frutti di bosco, con un retrogusto di viola e mandorla e un finale speziato.

Abbinamenti:

Carni rosse di vitello, cucina di selvaggina molto elaborate, carni molto saporite, piatti a base di uova, formaggi stagionati, salumeria. Ottimo come bicchiere a fine serata, da relax, da chiacchiera.

Temperatura di servizio:

18°C circa

Alcol*:

13,5% vol

*Variabilità dei valori a secondo dell'andamento meteorologico dell'annata di produzione