



ANTICA TENUTA PALOMBO

MERLOT

Frusinate IGP

Uva

Merlot

Zona di produzione

Valle di Comino, vigneti adiacenti la cantina

Clima

Con estati a forti sbalzi termici durante la fase di maturazione

Tipologia di terreno

Argilloso calcareo

Sistema di allevamento

Spalliera semplice

Epoca di vendemmia

Ultimi giorni di settembre

Vinificazione

La macerazione avviene a bassa temperatura, prevedendo delicati rimontaggi per lungo tempo con malolattica durante la fermentazione alcolica. In seguito, circa il 30% della massa sosta in legno di secondo passaggio, mentre il restante 70% in acciaio. Assemblato dopo circa 6/8 mesi, il vino prosegue l'evoluzione in botti-glia per circa un anno.

Grado alcolico

15% vol.

Temperatura di servizio

18° C

Formato

750 ml