

# PRIOD

## ROUGE TONEN

### Merlot in purezza

#### SCHEDA TECNICA

**Zona di origine:** Issogne (Aosta – Italia).

**Denominazione:** Vin de table

**Vitigno:** Merlot 100% (clone francese)

**Sistema colturale:** a filare Guyot semplice, fra muretti perimetrali in pietra, senza impiego di insetticidi, diserbanti e concimi, usando solamente letamazioni con stallatico maturo e trattamenti anticrittogamici con i metodi della lotta integrata (CEE 2078/92)

**Vinificazione:** tradizionale, spontanea, senza lieviti aggiunti, con diraspatura, lasciando le vinacce a contatto con il mosto per 12-14 giorni a 20° – 23° C; fermentazione malolattica ultimata entro fine novembre. Nessun utilizzo di sostanze chiarificanti, di qualsiasi natura esse siano, né di sostanze atte a prevenire depositi più o meno fini in bottiglia (quali i bitartrati di potassio, tartrati di calcio, ecc.)

**Invecchiamento:** 18 mesi in serbatoio inox. Affinamento in bottiglia per altri 12 mesi. Può invecchiare fino a 10 anni mantenendo la bottiglia coricata in ambiente a 13°-15°C e non eccessivamente umido.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Colore:** rosso rubino intenso tendente al violaceo

**Profumo:** vinoso, piuttosto intenso, un po' erbaceo, caratteristico e con gradevole bouquet

**Gusto:** asciutto, giustamente tannico, corposo, gradevole, caratteristico, con lieve fondo amarognolo, di notevole eleganza

**Abbinamenti gastronomici:** primi saporiti, funghi porcini, grigliate di carni rosse, piatti di cacciagione, arrosti.

#### SCHEDA ANALITICA - 2016

**Gradazione alcolica:** 14,0 % vol    **Acidità:** 5,74 (acido tartarico/litro)



**Note di servizio:** va servito a una temperatura di 18-20° C, avendo cura di decantare il vino prima della degustazione (non essendo sottoposto a processi di chiarifica e di filtrazione può presentare un leggero deposito in bottiglia).