

PRIOD

PATRI MEO ROSÉ

Merlot in purezza

SCHEMA 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: pressatura soffice del grappolo intero per 5-8 minuti. Decantazione in serbatoio inox per 24 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura ambiente per 15 giorni circa. Ad Aprile dell'anno successivo alla vendemmia chiarifica, filtrazione e successivo imbottigliamento.

Invecchiamento: 4 mesi in vasca inox.

SCHEMA ORGANOLETTICA

Colore: arancione chiaro

Profumo: sentori di frutta fresca e gradevole bouquet.

Gusto: asciutto, giustamente tannico, gradevole, di notevole eleganza.

Abbinamenti gastronomici: da abbinare a primi piatti, pesce e crostacei, carni delicate; ottimo come aperitivo.

SCHEMA ANALITICA

Gradazione alcolica: 12,5 % vol **Acidità:** 7,55 (acido tartarico/litro)

Note di servizio: va servito a una temperatura di 5 - 8° C

Produzione 2023: 700 bottiglie e 100 magnum (1,5 litri)

