# Concetto Merlot

Unico vitigno internazionale scelto dopo un'attenta valutazione del terreno e dell'esposizione del vigneto a ridosso della cantina, una scommessa a voler testare il terroir della tenuta d'azienda su un vitigno non abruzzese, ne nasce un vino importante, rotondo, estremamente piacevole, da abbinare a piatti complessi o da sorseggiare in profonde meditazioni.

- **ALTITUDINE DEL VIGNETO :** 390 Mt slm
- **ESPOSIZIONE :** Sud, Sud-Ovest
- **TERRENO :** Argilloso, ricco di scheletro
- **UVE :** 100% Merlot
- **NUMERO CEPPI PER ETTARO :** 4000 deep in colour
- **RESA :** 90 q/ha
- **VENDEMMIA :** Prima decade di ottobre con raccolta manuale
- **FERMENTAZIONE :** In tini di Acciaio Inox da 50 a 90 hl con rimontaggi giornalieri a temperatura controllata, macerazione per 15-18 giorni.
- **AFFINAMENTO :** 14 mesi in acciaio
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :** Dal colore rosso violaceo profondo con riflessi granata, regala un bouquet intenso dove emerge fin da subito un bel fruttato maturo di prugna, ribes e marasca su un fondo speziato di pepe nero, vaniglia e tabacco. In bocca è morbido ed avvolgente, con tannini ben levigati e un piacevole finale cioccolatoso.
- **MODO DI SERVIRLO :** Si consiglia di stappare la bottiglia 1-2 ore prima del servizio in bicchieri tipo Ballon ad una temperatura di 18°C.
- **GRADAZIONE ALCOLICA :** 14,5% Vol
- **PRIMA ANNATA :** 2011