



## MERLOT QUIRINUS

**Designazione:** Alto Adige Merlot

**Classificazione:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Vitigno:** Merlot

**Annata:** 2020

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Forma di allevamento:** Pergola

**Raccolto:** 70 q/ha

**Vinificazione:** Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d'acciaio a 30 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in barrique.

**Caratteristiche:** Colore rosso granato scuro, corpo pieno e vellutato con presenza di tannini, acidità armonica e con un aroma di more, ciliegie, vaniglia e di tostato.

**Abbinamenti gastronomici:** Piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 gradi C.

### Analisi:

**Alcol:** 13,5 %

**Acidità:** 5,2 g/l

**Zucchero residuo:** 2,3 g/l

**Biologico:** Si