



## *Bricco del Merlo*



### **DENOMINAZIONE**

Vino rosso.

### **VITIGNI**

Vitigni autoctoni di provenienza dell' "Antico Piemonte", come era chiamato nel passato l'Oltrepo Pavese. Sono allevati a guyot (tralcio produttivo rinnovato) con basse rese a ettaro. Le percentuali dell'uvaggio variano secondo l'andamento climatico, che ne determinano anche i tempi di raccolta che solitamente avvengono fine settembre, primi di ottobre.

### **VINIFICAZIONE**

Le uve dopo essere state accuratamente scelte e raccolte a mano vengono pigia diraspate, fatte fermentare con i loro lieviti indigeni. Le bucce vengono rimontate con macerazioni di circa 15-20 giorni. Affinamento in fusti di rovere per circa un anno.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino rosso fermo, colore rosso negli anni tendente al granato, profumo di frutta fresca quasi esotica e nei primi anni di invecchiamento tendente all'etereo, con lievi note di pasticceria e grafite. Sapore pieno, delicato e suadente. Può presentare un leggero fondo naturale di bottiglia.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Si consiglia di servire in ampi bicchieri a 18 °C.

### **ABBINAMENTO**

Pasta fresca, carni bollite e brasate nel vino stesso.