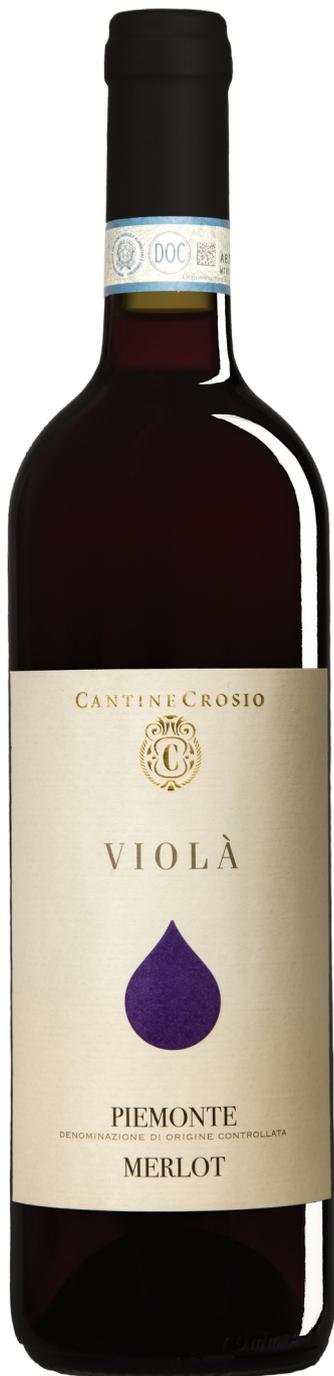


CANTINE CROSIO



VIOLÀ

PIEMONTE

denominazione di origine controllata

MERLOT

Un rosso piemontese di mondo vestito, il merlot, vitigno eclettico scelto per la ricerca di nuovi sapori e nuove emozioni.

Granato scuro con evidenti riflessi violacei, all'olfatto note avvolgenti di frutta scura, sensazioni pruinose sorrette da un vegetale fino di sambuco e radici di liquirizia.

Caldo e affascinante, persiste al gusto, dritto nitido e opulento, la carnosità della frutta matura crea una piacevole sinfonia.

Vitigno: Merlot

Sistema di allevamento: guyot

Età dei vigneti: 5-15 anni

Altitudine: 320-340 mt slm

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: fermentazione per 10 giorni sulle bucce con lieviti selezionati a temperatura controllata 26° C, pressatura soffice e successivo affinamento in acciaio per 3-4 mesi.

Imbottigliamento a fine primavera.

Affinamento in bottiglia per minimo 2 mesi.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti: per gli apericena... con la mocetta, con le castagne al burro, il lardo e le verdure ripiene. Stupendo con i tagliolini con sugo di coniglio e la pasta alla carbonara, il capretto al forno o il capocollo alla piastra.

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavese (TO)
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

www.cantinecrosio.it