



Fattoria Giuseppe Savini

RONDINETO®

Merlot

Colli Aprutini

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Uve: Merlot 100%

Alcol 12%

Vendemmia e vinificazione

Raccolta delle uve a metà Settembre. Fermentazione in serbatoi in acciaio inox con macerazione per 10-15 giorni a 25-27°C. affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Descrizione

Rosso rubino, concentrato. All'olfatto è intenso, fruttato (lamponi, more, ciliegie) e floreale (rose), tenui accenti speziati. Al gusto è morbido, giustamente tannico, di buon equilibrio e intensità. Chiusura dai ritorni fruttati, persistente.

Con secondi piatti di carne.

Grapes: Merlot 100%

Alcohol 12%

Grape harvest and vinification

Collection of the grapes in mid September. Fermentation in stainless steel tanks with maceration for 10-15 days at 25-27°C. Refining in bottle for at least 3 months.

Description

Ruby red, concentrated. On the nose it is intense, fruity (raspberries, blackberries, cherries) and floral (roses), with delicate spicy accents. Soft palate, rightly tannic, of good balance and intensity. Persistent finish, recalling fruit tones.

With meat main dishes.

