180 m s.l.m./ a.s.l.

Merlot 100%

Nord-est/North-east

MERLOT

Colline Pescaresi IGT/Merlot

Zona di Produzione: Spoltore (PE)/**Giacitura:** collinare/**Terreno:** medio impasto con leggero scheletro/**Sistema d'allevamento:** filare con potatura a guyot/**Viti e resa per ettaro:** 5.000 e 70 q/**Fermentazione:** in tino di legno troncoconico con permanenza sulle bucce di 20-25 giorni/**Affinamento:** in tonneaux per 12 mesi e in bottiglia per 4 mesi.

Production area: Spoltore (PE)/**Disposition:** hilly/ **Type of Soil:** clay limestone with gravel/**Growing system:** row with guyot pruning/ **Vine density and yield:** 5.000 vines/ha and 70 q/**Vinification:** in oak vats for 20-25 days on skins/**Maturation:** in tonneaux for 12 months and 4 months in bottle.

Note degustative: colore rosso rubino intenso tendente al granato, aromi di frutti di bosco in armonia con note di humus e sottobosco, tannino vellutato e morbido

Tasting notes: intense ruby red color tending to garnet, aromas of wild berries in harmony with notes of humus and undergrowth, velvety and soft tanninaromatic.

TENUTA PESCARINA