

## GRICI MERLOT

**DESCRIZIONE** Vitigno di origine francese che sulla nostra collina ha trovato un habitat ideale da oltre un secolo. Su questo vitigno la nostra azienda ne ricava un vino frutto di ricerca e selezione notevole.

**PROFUMO** Vino di grande complessità e struttura, con sensazioni fruttate dolci di lampone e piccoli frutti del sottobosco. Tannini maturi, eleganti e morbidi.

**ABBINAMENTI** Carni rosse, selvaggina nobile, lombata d'agnello.

Temperatura di servizio: 16°-18° C

**VITIGNO** Merlot

**DENOMINAZIONE** Collio

**PODERE** Zegla

**ANNATA** 2001

**SISTEMA  
DI ALLEVAMENTO** Gujot fitto

**RACCOLTA** Manuale con accurata selezione, nella terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** Diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione con macerazione prolungata delle bucce. Pressatura soffice. 19 mesi in barrique, ulteriore affinamento in bottiglia.

**DATI ANALITICI** Alcool[% vol.] 14,0 - Acidità totale(g/l) 5,0

