BALDASSARRI



IGT UMBRIA - MERLOT "VERZARO"

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Merlot

Aspetto: Netto, limpido

Colore: Rosso rubino

Profumo: Vino fresco, giovane, dai profumi di frutta rossa matura, in particolare cassis, lampone ed amarena.

Sapore: Le note gustative confermano la grande freschezza già percepita all'olfazione. La degustazione ci mostra un vino quasi tannino vinoso e sorprendentemente pronto fin dai primi mesi di vita. Un vino rosso atipico nel suo genere in quanto dotato di grande bevibilità fin da subito.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate, inviate al fermentino e si aggiungono i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa una settimana, come la macerazione post-fermentativa. Poi avviene la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce fermentate. E quindi avviene la selezione delle diverse frazioni di vino. Fermentazione manolattica in acciaio inox. Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo, attraverso il processo della stabilizzazione tartarica, durante il mese di marzo- aprile. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo l'abbinamento con salumi freschi, non stagionati e salumi, in particolare il Prosciutto di Norcia. Essendo un Merlot estremamente morbido, si accompagna egregiamente anche con torte di verdura e risotti in genere.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it