

# Merlot In Umbra Mori **Umbria Bianco IGT**

Tra i vini che produciamo all'ombra del gelso della nostra aia ("In Umbra Mori") il Merlot in purezza, da una singola vigna vocata dove crescono uve straordinarie a 380 metri sul livello del mare. Il nobile vitigno qui si esprime con caratteristiche uniche e ph basso simile ai rossi prodotti nel bordolese. La nostra è un'interpretazione focalizzata sul *terroir* e ben rispettosa della varietà. È vino da grande invecchiamento.

**Formato:** 0,75l

**Vitigno:** Merlot 100%

**Denominazione:** IGT

**Altitudine:** 380 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud

**Tipologia di terreno:** franco argilloso con buona presenza di scheletro

**Sistema di Allevamento:** Cortina Alta

**Densità di ceppi per ha:** 3.300

**Resa di uva per ha:** 75 q

**Anno d'impianto:** 2003

**Epoca di Vendemmia:** 18 Settembre

**Fermentazione:** svolta in vasca di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 24/25°C

**Durata a contatto con le bucce:** 10/12 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Maturazione:** in *barrique* di rovere francese e *tonneau* di rovere americano per 14 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 9 mesi

**Gradazione alcolica:** 14.5% Vol.

**Capacità di invecchiamento:** oltre dieci anni

**Vitigno:** Merlot 100%

**Allergeni:** Solfiti

**Note Organolettiche:** Veste rubino con bagliori granato, di grande consistenza. Il bagaglio aromatico è raffinato e incalzante con toni di ciliegie e frutti selvatici ben maturi, tabacco biondo, chiodi di garofano e un tocco di spezie dolci. L'incedere olfattivo trova precisa rispondenza in un gusto puro ed austero, con trama tannica di calibrata estrazione. Lunga la persistenza.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamento:** si accompagna piacevolmente a primi piatti importanti della cucina tradizionale italiana; ottimo accostamento per la carne di agnello, gli arrosti di manzo o la cacciagione.