

**KA&KA 2020**

**Varietà:** Merlot

**Età delle viti:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** spaliera

Per incrementare la qualità delle uve, si pratica il taglio dei grappoli come metodo di diradamento delle uve sul ceppo.

**Vendemmia:** metà di ottobre, l'uva viene messo in piccole cassette per un appassimento

**Vinificazione:** diraspatura delle uve, macerazione e poi la fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio. La fermentazione malolattica e l'affinamento si fa nel barrique di rovere per due anni

L'affinamento e la fermentazione malolattica avvengono in barrique di legno usato

**Alcol:** 15,5 % Vol.

**Acidità totale:** 5,4 g/l

**Zuccheri ridotti:** 4,2 g/l

**Sensazione degustative:** Un vino rosso con un colore scuro intenso, con profumi frutti di bosco e aromi primari di ribis neri.

**Abbinamento:** Questo Merlot è un vino per accompagnare il manzo, agnello e ottimo con selvaggino

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

