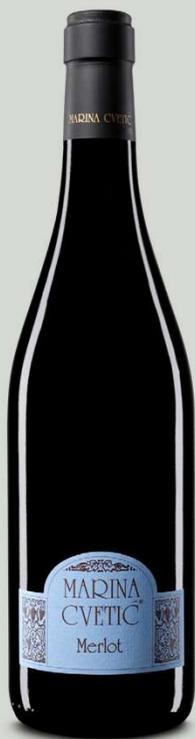


# Marina Cvetic

## Merlot IGT Terre Aquilane



### Scheda Tecnica

**Nome**

Merlot IGT Terre Aquilane Marina Cvetic

**Titolo alcolometrico**

14,5 % Vol.

**Uve**

Merlot 100%

**Prima annata di produzione**

2006

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

Ofena, 500 mt s.l.m.

**Esposizione del vigneto**

Sud/Est

**Tipo di terreno del vigneto**

medio impasto, ricco di scheletro con roccia affiorante

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Densità dell'impianto**

6.500 piante per ettaro

**Resa per ettaro**

60 q.li

**Età viti**

20 anni

**Epoca della vendemmia**

Fine Settembre

**Vinificazione**

Vinificazione in acciaio inox a 24-26°C. Segue affinamento di cui 12 mesi in barriques di rovere francese. Poi imbottigliamento con affinamento in bottiglia

**Capacità di invecchiamento**

Ottimo potenziale di invecchiamento

**Temperatura di servizio ottimale**

14°-16 C°

### Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino intenso con sfumature granato. Bouquet intenso – complesso – ampio. Frutti rossi selvatici, foglia di pomodoro, spezie, liquirizia, cuoio.

### Abbinamenti

Agnello, carne alla brace, formaggi stagionati