



TENUTA  
SAN VITO

COLLE DEI MANDORLI

TOSCANA  
Indicazione Geografica Tipica  
MERLOT



TENUTA  
SAN VITO

## COLLE DEI MANDORLI

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

MERLOT



<b>Tipologia:</b>	Toscana Igt Merlot.
<b>Uvaggio:</b>	Merlot.
<b>Vendemmia:</b>	Nel mese di Ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce di 20-25 giorni e rimontaggi periodici giornalieri per vari giorni.
<b>Affinamento:</b>	Maturazione in barriques di rovere, per almeno 14 mesi, dove si svolge la fermentazione malolattica; successivo affinamento in bottiglia.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Colore rosso rubino molto carico; profumo intenso ampio e persistente con sentori di spezie e frutta rossa; gusto armonico, in bocca pieno ed avvolgente con tannini estremamente fragranti ed eleganti, vino di grande finezza adatto ad un lungo invecchiamento.
<b>Abbinamenti Gastronomici:</b>	Adatto con tutti i piatti a base di carne rossa, gastronomici arrostiti, brasati e stracotti, indicato per le preparazioni in umido, ottimo con la selvaggina.