



MARTINCOLLE

Merlot

Le Uve

Un vino che nasce dalla selezione accurata di uve Merlot coltivate nei vigneti posti a sud dell'azienda Bellalma. I terreni argillosi conferiscono alle uve un eccellente grado di maturità senza raggiungere comunque gradi alcolici elevati.

La Vinificazione

Le uve vengono raccolte e subito lavorate. La pigiatura è soffice e la successiva fermentazione che permette una intensa l'estrazione dei polifenoli. Dopo venti giorni, alla svinatura si separa la parte migliore del vino per iniziare l'affinamento che dura 8 mesi in acciaio sulle fecce fini.

Il Vino

Il Martincolle si presenta di colore intenso con importanti riflessi violacei. Un vino dall'inconfondibile carattere. Al naso è fruttato con note di ribes e sentori di ciliegia sotto spirito. In bocca è affabile, morbido e nel finale cede alla struttura. I tannini sono potenti ed al contempo morbidi.

Dati Tecnici

- Varietà Merlot 100%
- Vendemmia metà settembre
- Alcool 12,5% vol
- Acidità totale 5,2 g/l
- Zona di produzione Perugia-San Martino in Colle
- Altitudine del vigneto 200 m sul livello del mare
- Zucchero residuo 2 g / l
- Terreno argilloso
- pH 3,64
- Sistema di coltivazione capovolto e guyot