



SCHEDA TECNICA

Immet 2024



Dalla piccola vigna/giardino di sole 300 piante, situata in alta collina a Case di San Romolo, dove risediamo, nasce una limitatissima produzione di uve Merlot che rappresentano il nostro piccolo sogno.

Vendemmia: *prima settimana di settembre, raccolta a mano su cassette piccole.*

Affinamento: *in piccola botte nuova per 18 mesi, successivamente 6 mesi in bottiglia.*

Produzione: 100 bottiglie.

Andamento climatico: *annata fresca e piovosa nella parte centrale dell'anno, con un cambio di passo nel pieno dell'estate che ha garantito un luglio ed un agosto caldi e secchi, ideali per le ultime fasi del ciclo di vita dell'uva. Alla vendemmia, l'uva stessa risultava quindi in ottime condizioni di maturazione.*

Note di degustazione: *al naso fresche note fruttate di mora e lamponi rossi, unite ad una piacevole parte vegetale e sottobosco; in bocca equilibrato, fra profondità ed ampiezza gustativa.*

Temperatura di servizio: 16-18°