

## MONTEPULGO



### Zona di produzione

Valle d'Agno, Veneto

### Vitigni

100% Merlot

### Terreno

Calcareo, ricco d'argilla – 400 m. s.l.m.

### Vinificazione

Solo nelle grandi annate che consentono una maturazione ricca ed equilibrata dei frutti una selezione di Merlot viene destinata a questo vino. La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. Fermentazione spontanea in piccole botti di legno con lungo contatto sulle bucce. Affinamento di 60 mesi in botti di rovere.

### Degustazione

Colore rosso granato intenso e profondo. L'olfatto ampio e avvolgente prelude alla grande intensità ed eleganza che poi si trova in bocca. Un equilibrio di spezie e piccoli frutti ricco di tannini setosi avvolgono il palato.