



MM MONTEPULGO

Zona di produzione e suolo

Versante calcareo della Valle d'Agno - Veneto

500 m.s.l.m

Vitigni

100% Merlot

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. La fermentazione spontanea avviene in piccole botti di legno con lungo contatto sulle bucce. Affinamento di 60 mesi in botti di rovere e di almeno un anno in bottiglia.

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.