



UGGIANO

MERLOT DI TOSCANA IGT “PETRAIA”

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Conica

Riconoscimenti:

Medaglia Commended “Decanter World Wine Awards” 2017 annata 2010

Medaglia d’Oro al “Concours Mondial de Bruxelles” 2015 annata 2010

Medaglia d’Oro al Concorso “Mundus Vini” 2014 annata 2009

Medaglia d’Oro al “Concours Mondial de Bruxelles” 2010 annata 2005

Medaglia d’Argento al “Concours Mondial de Bruxelles” 2003 annata 1998

SCHEDA TECNICA

VITIGNI:	85% Merlot 15% Cabernet Sauvignon
REGIONE DI ORIGINE:	Toscana
VINIFICAZIONE:	Fermentazione con macerazione estesa a 18-22 giorni. Controllo della temperatura di fermentazione a 26-28°C.
AFFINAMENTO:	Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un’elevazione di 16 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 Hl per ulteriori 12 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all’imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.
ALCOL:	14% Vol.
CONSERVAZIONE:	In cantina a temperatura di 15-18°C
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18/20°C
ABBINAMENTI:	Antipasti saporiti, carne alla brace, anatra ripiena, piccione e quaglia al forno, cinghiale in umido con olive.
NOTE DEL PRODUTTORE:	<i>Colore rosso bordeaux scuro. Profumo complesso, elegante ed armonico, con note di frutti rossi accompagnate da sentori dolci e speziati. Al palato è corposo, molto pieno e rotondo con retrogusto leggermente tannico.</i>

