

MERLOT

ROSSO MARCHE I.G.T.



Nome vino: **MERLOT**
Denominazione: **MARCHE ROSSO**
Classificazione: **IGT**
Zona di produzione: **Matelica**
Superficie vigneto: **2.20**
Numero piante/ettaro: **5200**
Produzione media per piante (Kg): **1,9/2,1**
Uvaggio: **Merlot 100%**
Anno di impianto dei vigneti: **2001**
Tipo di terreno: **Calcareo argilloso**
Esposizione: **Sud**
Vinificazione e invecchiamento: **Macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, maturazione in cemento vetrificato. Assemblaggio e affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi**
Colore: **Rosso rubino**
Sapore: **Tannini dolci e morbidi, intenso, abbastanza persistente**
Profumo: **Fruttato con riconoscimenti di more mature, nota erbacea**
Numero medio di bottiglie/anno: **13500**
Temperatura di servizio consigliata (gradi °C): **18-20**
Grado alcolico: **13,5-14,5% Vol.**
Resa in uva per ettaro Q.li: **100/110**

Wine name: **MERLOT**
Denomination: **MARCHE ROSSO**
Classification: **IGT**
Production area: **Matelica**
Vineyard extension: **2.20**
Vines/hectare: **5200**
Average production [Kg/unit]: **1,9/2,1**
Blend: **Merlot 100%**
Vineyard age (year of planting): **2001**
Soil type: **Calcareous, clayey**
Exposure: **South**
Vinification and ageing: **Maceration with the skins in steel vats with temperature control, maturation in glazed cement tanks. Blending and finishing in the bottle for at least 3 months**
Colour: **Ruby red**
Nose: **Fruity with ripe blackberry notes, herbaceous notes**
Flavour: **Sweet and supple tannins, intense, quite persistent**
Average no. bottles/year: **13500**
Suggested serving temperature (degrees °C): **18-20**
Alcohol %: **13,5 -14,5% Vol.**
Grape yield per hectare quintals: **100/110**

Società Agricola **BISCI** s.s.
Via Fogliano 120
62024 Matelica [MC] | Italy
www.bisci.it | info@bisci.it
+39 0737 787 490

BISCI