



COBOLDO 2022

Merlot Lazio Rosso I.G.T.



Zona di produzione

Il vigneto è locato nel comune di Latina, località Acciarella, a circa due chilometri dal mare.

Tipologia di terreno

Sabbioso

Vitigno

Merlot 100%

Vinificazione

Le uve vengono raccolte nel mese di ottobre, diraspate e pigiate, segue una macerazione sulle bucce per 15/18 giorni con frequenti "delestage". Alla svinatura segue una pressatura soffice; dopo la fermentazione, l'affinamento in acciaio e quindi in bottiglia.

Analisi di laboratorio

Gradazione alcolica 13,% vol

Acidità totale 5

Ph 3,5

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino intenso e brillante con unghia violacea. All'olfatto è persistente, fruttato con note di frutta a bacca rossa in confettura, amarena, prugna. Al palato è pieno ed avvolgente, morbido e fresco con tannini decisi ed eleganti. Strutturato, intenso e persistente, risulta di notevole armonia complessiva.

Abbinamenti

Servito alla temperatura di 18-20°C si abbina con piatti a base di carne rossa, lessi, brasati.