

SAN NICOLA

Merlot

- **Categoria:** Bergamasca indicazione geografica tipica
- **Vitigno:** Merlot
- **Estensione vigneti:** 4 Ha
- **Giacitura:** media collina
- **Esposizione:** sud/ovest
- **Forme di allevamento:** casarsa e cordone speronato
- **Sesti d'impianto:** m. 1x3 (casarsa)
m. 0,90x2,90 (cordone speronato)
- **Epoca di raccolta:** seconda e terza decade di settembre
- **Sistema di raccolta:** manuale in cassetta
- **Resa/Ettaro:** 90-100 q.li
- **Resa/pianta:** 2,3-3,3 Kg
- **Vinificazione:** macerazione per 7 giorni in vasche di cemento vetrificate con 1 ora di rimontaggio al giorno
- **Affinamento:** in vasche di cemento vetrificate, per almeno 6 mesi. Imbottigliamento a fermentazione malolattica avvenuta
- **Gradazione alcolica:** 11,5-12% vol.
- **Conservazione delle bottiglie:** in posizione orizzontale, al buio, a temperatura di 16-18°C.
- **Caratteristiche organolettiche:** vino rosso secco, con ampi profumi di frutta rossa e di media corposità. Da bere giovane (entro 3 anni dalla vendemmia) a temperatura ambiente
- **Abbinamenti:** vino da tutto pasto, si accompagna con tutte le portate dai sapori delicati
- **Codice EAN:** 8 033737 460030



Azienda Agricola LURANI CERNUSCHI
Via Convento, 3 - 24031 Almenno S.Salvatore (BG)
Telefono e Fax 035.642576
www.luranicernuschi.it - cantina@luranicernuschi.it

