

DRAGO ROSSO MERLOT



IN VIGNA

Per Merlot Drago Rosso vengono selezionati i vigneti con la più importante esposizione al sole, in modo da garantire una perfetta maturazione del frutto. Successivamente le uve vengono lasciate in pianta per una leggera surmaturazione che conferisce al vino una decisa carica aromatica e un'avvolgente struttura.

IN CANTINA

Le uve vengono vinificate ad una temperatura di 25°C per esaltare l'intensità del colore, mentre la macerazione si protrae per oltre 18 giorni. Segue la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio un secondo passaggio in botte grande, che donerà piacevoli aromi e tannini nobili del legno.

IN DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta con un rosso rubino intenso. Al naso si percepisce una forte carica aromatica bilanciata da avvolgenti sentori che ricordano la frutta rossa, come la ciliegia e il mirtillo, accompagnati da lievi note speziate. Al palato è pieno ed equilibrato da una buona struttura. Il tannino leggero regala un finale persistente e armonico.

PLUS

Merlot Drago Rosso Paladin è un vino di grande struttura, adatto a tutte le situazioni. Presenta una struttura decisa e importante che sorprende al palato regalando piacevoli emozioni.

ABBINAMENTI

Il vino perfetto da gustare durante un festoso barbecue tra amici a base di carni rosse e selvaggina. Da provare anche abbinato a un tagliere di salumi e formaggi piccanti oppure con piatti a base di spezie, come il pollo al curry.

Degustare a 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'oro
al concorso ASIA WINE TROPHY



Medaglia d'oro
al concorso CWSA CHINA



94 PUNTI
I Migliori Vini - LUCA MARONI



Medaglia d'oro
al concorso
BERLINER WINE TROPHY



Medaglia d'oro
al concorso
SAKURA WINE AWARDS - Japan



Medaglia d'oro
al concorso Mundus Vini

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l - 3 l
- 14% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 120 mg/l (-44% rispetto al limite legale)
- Zuccheri: 10 gr/l
- Acidità: 5,8
- PH: 3,43



Certificato Vegano