



MARESCIALLO

Merlot del Frusinate IGT

Tipologia vitigno: Merlot 100%

Zona di produzione: Territorio comunale di Casalvieri (FR)

Epoca di impianto: anno 2007/2008

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentazione in acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in rosso, affinamento 4 mesi in acciaio e 12 mesi in tonneau

Temperatura di servizio: 16 -18°C

Olfatto: Olfatto ricco, armonico e in continua evoluzione. L'apertura è dominata da piccoli frutti neri a bacca matura (mora selvatica, mirtillo, ribes nero) e prugna in confettura, a cui seguono raffinate note di sottobosco, tartufo nero, spezie dolci e un tocco balsamico ed erbaceo nobile.

Palato: In bocca è caldo, ampio e avvolgente, caratterizzato da tannini morbidi e setosi. La buona componente acido-sapida conferisce grande eleganza e dinamismo al sorso, equilibrando l'importante struttura e accompagnando verso un finale lungo, pulito e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Si abbina perfettamente a primi piatti a base di tartufo nero o ragù di funghi porcini, tagliatelle al ragù di cinghiale o lepre, carni rosse brasate e arrosti succulenti. Eccellente anche in abbinamento a formaggi stagionati a pasta dura (Pecorino e stagionati della Ciociaria).

Sostenibilità

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO
VERDE



SUGHERO



PLASTICA
ALLUMINIO

MADE IN ITALY

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl
Via Giacomo Balla, 2
San Cesareo, 00030 (RM)
P.IVA 14472261008

Cantina:

Via Aurita, 6
03030 – Broccostella (FR)

Contatti:

info@tenutacervelli.com
www.tenutacervelli.com

Tel - +39 329 164 0957