



Azienda Agricola Edoardo Patrone

Il territorio in cui crediamo

Vino rosso varietale “Merlot”

Lepontinum

ITA

Un Merlot dinamico, ricco di slancio che rappresenta per noi uno dei vitigni tipici

VITIGNI: Merlot


VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 18 giorni, le temperature variano dai 26 ai 30°C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Fermentazione malolattica: in modo naturale, a fine fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio per circa 8 mesi,

MATURAZIONE: in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore viola con bouquet di terroso, sottobosco, foglie bagnate, burro insieme agli aromi di peperone verde, amarena e prugna nera. Un vino secco di buona struttura ed equilibrio, e tannini morbidi

 Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/ stagionati e piatti grassi

 20°C  0,75l / 1,5l / 3l

ENG

A dynamic Merlot, full of momentum that represents the typical vines

VARIETY: Merlot

VINIFICATION: Fermentation occurs for 18 days, with the temperatures vary from 26 to 30°C to extract the color, flavor, and aromas.

Malolactic fermentation: naturally, at the end of alcoholic fermentation

AGEING: In steel tanks for about 8 months

MATURATION: in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Purple color with bouquets of earthy, forest floor, wet leaves, butter together with the aromas of green bell pepper, black cherry, and black plum. A dry wine with good structure and balance, high acidity, and soft tannins

 It goes well with red meats, game, seasoned / seasoned cheeses and fatty dishes

 20°C  0,75l / 1,5l / 3l



Azienda Agricola Edoardo Patrone

Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia

www.edoardopatrone.com