



# MERLOT

Umbria I.G.T. 13,5% vol.

Zona di produzione:

Monte Castello di Vibio, Fratta Todina

Prod. annuale: 20.000 bottiglie

Tipologia bottiglia: Bordolese 750ml

Colore: rosso rubino

Uve: Merlot in purezza

Età media vigneti: 15 anni

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: sabbioso - argilloso

Tipologia d'impianto: cordone speronato 280x80 cm

Densità: ceppi/ha 5000 Resa: 90 Q.x ha

Raccolta: manuale in cassette forate da kg. 15 cad.

Epoca vendemmiale: ultima settimana di agosto,  
prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura  
controllata max 27° C, svinatura, fermentazione  
malolattica

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

Abbinamento consigliato: Tagliolini ai funghi porcini



  
COSTE DEL FAENA  
**MERLOT**  
UMBRIA  
VINO AGRICOLA ORGANICO  
2008