



Mantus

Merlot

*Concorso Nazionale Mondo Merlot
Merlot d'Italia – 1° Classificato*

Vitigno: 100% Merlot

Zona di produzione: Santa Restituta

Esposizione e altitudine: Ovest, sud-ovest; 320 mt slm

Composizione del suolo: Argilloso, sabbioso

Metodo di allevamento: Cordone speronato, Guyot

Densità d'impianto: 6,200 ceppi/ha

Vinificazione: Tutte le lavorazioni, in vigna e in cantina vengono meticolosamente fatte a mano. Solo i grappoli perfettamente maturi, vengono con cura selezionati e raccolti in cassette da 20 kg. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, utilizzando lieviti indigeni. I frequenti rimontaggi e le follature sono effettuate rigorosamente a mano. Il vino affina almeno 18 mesi in botti di rovere francese da 225 a 500 litri, seguiti da almeno 6 mesi in bottiglia.



0.75 lt

4.000