



Cantina di Pitigliano

Vignamurata

Sovana Superiore

D.O.C.

MERLOT

NOME: Vignamurata	avviene in legni di rovere francese dove il vino permane per circa 6 mesi e per 2 mesi in bottiglia.
DENOMINAZIONE: Sovana Superiore Merlot	
CATEGORIA: D.O.C.	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi
ZONA DI PRODUZIONE: Pitigliano - Manciano - Sorano	GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.
TERRENO: Tufaceo - Sciolto	DESCRIZIONE: Ha un colore rosso rubino acceso e profondo, un profumo complesso con sentori di ciliegia e mora, fragrante e speziato. All'assaggio rivela grande concentrazione ed elegante morbidezza, il sapore è elegante e vellutato.
ALTITUDINE DEI VIGNETI: 320m s.l.m.	ABBINAMENTI: Secondi piatti a base di carne, cacciagione, arrosti saporiti, grigliate e formaggi anche stagionati.
DENSITÀ PER ETTARO: 4000 piante	TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, guyot.	FORMATI: 0,750L
UVAGGI: 100% Merlot	
VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce con rimontaggi e follature per circa 15 giorni. La fermentazione malolattica	