

Vigne del Tramezzo

MERLOT

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita.

Vendemmia 2022



Uvaggio: Merlot 100%

Grado alcolico: 12,5 % Vol.

- Acidità totale: 5,40 mg/l
- Residuo zuccherino 3.0 mg/l



Denominazione: MERLOT IGT DAUNIA

Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola



Vinificazione e affinamento

La raccolta è effettuata in epoche differenti in base alla giusta maturazione. Le uve, diraspate rimangono in macerazione per 6/8 giorni in vinificatori di acciaio a 22/24 °C con frequenti rimontaggi per una miglior estrazione dei polifenoli e ossigenazione dei tannini.

Il vino rimane a decantare per 3 mesi sopra i propri lieviti. Dopo il travaso e l'assemblaggio matura per i successivi 8 mesi in vasche di cemento vetrificato.



Note di degustazione

Rosso intenso con riflessi violacei, profumo persistente, con sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco con note erbacee e speziate.

Al gusto è morbido, equilibrato con una buona struttura



Abbinamenti gastronomici

Primi e secondi a base di carne, sughi a base di legumi e verdure come ad esempio fave e cicorie. Perfetto con formaggi tipici e tagliere di salumi.



Temperatura: Ambiente di cantina a circa 16/18 °C

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75

Tappo sughero/ tecnico

Scatole da 6 bottiglie

Pallet 25 scatole x fila x 4



SANPAOLO

CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA

S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA

www.casavinicolasanpaolo.it

Facebook: Sanpaolo vini