https://shop.edoardopatrone.com

Azienda Agricola Edoardo Patrone
Il territorio in cui crediamo

Lepontinum

Vino rosso varietale "Merlot"

20°C 0,75l / 1,5 / 3l

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.

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

"Produciamo felicità liquida"

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.

AGEING: In steel tanks for about 8 months

MATURATION: in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Purple color with bouquet of earthy, forest floor, wet leaves, butter together with the aroma 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 / aged cheeses and fatty dishes

Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia
info: info@edoardopatrone.com +39 0324 199 0047