



DOC COLLINE LUCCHESI

Merlot

Varietà: Uve Biologiche Merlot.

Vinificazione ed affinamento: Tutte le uve vengono vendemmiate a mano ed i grappoli sono selezionati. Poi una parte viene diraspata a mano ed un'altra lasciata intera e adagiata nelle mastelle per la vinificazione. Fermentazione alcolica spontanea. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in legno.

Variety: *Certified organic Merlot grapes.*

Vinification and aging: *All the grapes are harvested by hand and the bunches are selected with care. A part is destemmed by hand and another left in whole clusters and placed in tubs for vinification. Spontaneous alcoholic fermentation. Maceration time depending on the years. Spontaneous malolactic. Aging in oak.*

“ I Madonnina dell’uva sono i vigneti che circondano l’omonima statua eretta in cima alla collina, dove gli abitanti del luogo si recano per pregare in un buon raccolto.

The Madonnina dell’uva are the vineyards that surround the homonymous statue erected on top of the hill, where the locals go to pray for a good harvest.

Degustazione /Tasting Notes

Alla vista: Rosso rubino

Al naso: Intenso e fragrante. Note floreali di violetta e giaggiolo. Note fruttate di ciliegia e mora. Note speziate di pepe e vaniglia.

Al palato: Succoso, rotondo e fresco. Buona persistenza

Color: *Ruby red*

Notes: *Intense and fragrant. Floral notes of violet and iris. Fruity notes of cherry and blackberry. Spicy notes of vanilla and pepper.*

Palate: *Juicy, round and fresh. Good persistence.*



Abbinamenti /Pairings

Grazie alla sua rotondità e freschezza, il Merlot “Madonnina dell’Uva” è un vino rosso da tutto pasto e da tutte le stagioni. Si apprezza a temperatura di 18°C. Durante l’estate può essere servito più fresco. Thanks to its roundness and freshness, Merlot “Madonnina dell’Uva” is a wine for any meal and for any season. It is best appreciated at a temperature of 18°C. During the summer it can be served a little chilled

