

Murcicara



Vitigno: 20% Merlot 80% Cabernet Sauvignon

Tipologia: rosso

Formato: 750 ml

Provenienza: Lazio

Grado alcolico: 13,5% Vol

Vinificazione: tradizionale in rosso con ripetuti rimontaggi. Svinatura 15-20 giorni

Affinamento: in acciaio 6/7 mesi poi 2 mesi in bottiglia

Terreno: medio impasto calcareo

Temperatura di servizio: 16-18°

Certificazione: biologica

Abbinamento: Carni rosse alla griglia e alla brace, cacciagione, formaggi abbastanza stagionati

Dal colore rosso rubino intenso, limpido e consistente. Al naso è complesso, intenso e speziato, con note erbacee e vegetali di peperone verde. In chiusura note dolci di ribes e amarena. Al gusto è corposo e caldo, tannico ed equilibrato. Le note vegetali e aromatiche dominano la beva, con una buona persistenza sul finale.