



IL PALAGIONE

ARES

San Gimignano Merlot DOC



Vino prodotto esclusivamente con uve merlot provenienti dai vigneti di Montagnana e del Palagione.

Colore: rosso rubino scuro ed intenso.

Olfatto: Al naso esprime una stravagante complessità da renderlo un solitario esibizionista, note di frutta matura, mora, mirtillo ed al mirto si fondono a quelle vegetali e balsamiche delle spezie tipiche della macchia mediterranea per lasciare subito spazio al cioccolato, al caffè ed al tabacco.

Gusto: equilibrato, armonico quasi femminile pervaso da una piacevolissima freschezza imbriglia caldo ed avvolgente il palato dell'attento consumatore.

Abbinamento Cibo - Vino: carni rosse brasate, stracotti e selvaggina, formaggi da media a lunga stagionatura.

Temperatura consigliata: 16° - 18°

COLTIVAZIONE: Cordone speronato e Guyot con 8-10 gemme – densità circa 5.000 viti per ettaro, resa circa 3500 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata cernita, e successivamente ad una delicata diraspa-pigiatura dei grappoli, segue la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 28/30° con frequenti ma delicati rimontaggi e delestages, con una macerazione sulle bucce per circa 20/30 gg. in piccoli serbatoi inox, larghi e bassi così da favorirne il maggior contatto liquido/bucce e la conseguente migliore estrazione sia dei tannini che delle sostanze coloranti. Dopo la svinatura, il vino viene riposto in barriques di rovere francese per concludere la fermentazione alcolica a cui farà immediatamente seguito la fermentazione malolattica. Il vino riposa per almeno 24 mesi nei contenitori di legno e successivamente senza alcun processo di stabilizzazione e filtrazione viene imbottigliato dove riposa per altri 12 mesi in bottiglia prima che sia posto in commercio .

AFFINAMENTO: Successivamente alla fermentazione malolattica, il vino riposa per almeno 24 mesi nei contenitori di legno e successivamente senza alcun processo di stabilizzazione e filtrazione viene imbottigliato dove riposa per altri 12 mesi in bottiglia prima che sia posto in commercio.

