

PERDITEMPO ROSSO



Un sorso di stile e leggerezza

denominazione

Colli Bolognesi DOC Merlot

anno

2024

grado alcolico

13,5% vol

blend

100%

merlot

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro

esposizione

sud

altitudine

150 slm

vinificazione

Macerazione
prefermentativa a freddo,
fermentazione in acciaio a
contatto con le bucce per 10 giorni.

età media viti

20
anni

produzione annuale

4000 bottiglie

prodotto dal

2005

note sull'annata

Il 2024 è iniziato con un inverno mite, a maggio le temperature sono calate ed è aumentata la piovosità mentre l'estate è stata molto calda e seccata. A fine agosto sono iniziate le piogge che sono continuate per tutto l'autunno. La raccolta è avvenuta a mano nella terza decade settembre.

note degustative

vista: rosso rubino.

olfatto: ciliegia e frutti
di bosco.

gusto: freschezza e
tannini vividi che
bilanciano la frutta.

Evolve in bottiglia verso
sensazioni più avvolgenti.