

MALICANT



Vitigno: 100% Merlot

Sistema d'allevamento: Cappuccina

Vendemmia: Manuale l'ultima settimana d'agosto

Alcool svolto: 11°C

Colore: Rosato intenso

Note sensoriali: Dal perlage persistente evoca il profumo della viola e del lampone. Poco zuccherino si presenta come un vino di grande equilibrio e di particolare persistenza in bocca.

Abbinamenti consigliati: Particolarmente indicato come aperitivo.

Temperatura di servizio: 6/8°C

