



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Il Merlot è un vitigno francese a bacca rossa che compone il taglio bordolese (Bordeaux). Il nome trae origine dalle razze compiute dal merlotto (il merlo giovane), ghiotto di queste uve dolci. Il Merlot era già un vitigno rinomato alla fine del 1700. È giunto in nord Italia alla fine dell'Ottocento, poi si è diffuso lungo tutto lo stivale, trovando condizioni ambientali molto favorevoli. Fu introdotto nel Lazio negli anni Trenta dai coloni veneti, oggi prodotto in qualità anche dall'Azienda Consoli.

POGGIO DEI CONSOLI MERLOT

Indicazione Geografica Protetta.

Vigne selezionate nelle zone più vocate del Lazio di media collina, allevate a cordone speronato, su terreni di natura vulcanica e di argilla tufacea, danno vita a uve che raggiungono la giusta maturazione nella prima settimana di ottobre. È vinificato in rosso e subisce una macerazione sulle bucce di circa venti giorni a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino sosta per la completa maturazione in piccoli fusti di rovere per 12 mesi. Continua poi l'affinamento in bottiglia per altrettanti tre mesi prima della messa in commercio.

È prodotto da uve Merlot in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Di colore rosso rubino, tendente al granato, al naso si presenta con aromi avvolgenti di frutta rossa: prugna, ciliegie, ribes, mirtilli, e vaniglia. Al palato è armonioso, suadente, con un frutto ricco e succoso. I tannini sono morbidi e l'acidità equilibrata.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Questo Merlot, morbido e armonioso, si abbina ad antipasti di salumi tipici regionali, primi piatti importanti con sughi di carne, come l'amatriciana, a secondi piatti di carni rosse alla griglia o con la selvaggina giustamente condita.