

# TENUTA LA RIVA



Annata: 2014

MERLOT DOC

## Merlot DOC 2014

*Un Merlot diverso, piacevole ed intenso, di una interessante complessità, per accostamenti importanti. Di corpo medio e buona beva, si sposa molto bene a secondi piatti di carne rossa di una certa complessità, quali arrostiti e brasati, o a primi piatti con sughi importanti a base carne rossa.*

Il vino si presenta con colore rosso rubino. I profumi richiamano la frutta a bacca rossa appena matura, con lievi sentori speziati e di sottobosco, tipici delle varietà. In bocca presenta una buona complessità, accompagnata da un corpo medio ed un tannino morbido, che ne garantiscono una facile beva.



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con sughi a base di carni rosse, secondi piatti come arrostiti o brasati.

### COME SERVIRLO

Servire a 16-18 °C

### VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 1ha di vigneto, in vari appezzamenti situati fra i 200 ed i 350 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di circa 3000 ceppi per ettaro con una resa fra gli 80 ed i 90 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 12 anni. I grappoli interi vengono diraspati e sottoposti a una pressatura soffice, a cui fanno seguito macerazione e fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. Durante tutto il periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi, per una migliore estrazione di polifenoli ed antociani. La svinatura avviene dopo circa una ventina di giorni. Seguono un anno di affinamento in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile

### COLORE

**Rosso Rubino**

### ALCOOL

**12%**

### UVAGGIO

**100% Merlot**