



## ANTICA TENUTA PALOMBO

### **MERLOT**

*Frusinate IGP*

#### **Uva**

Merlot

#### **Zona di produzione**

Valle di Comino, vigneti adiacenti la cantina

#### **Clima**

Con estati a forti sbalzi termici durante la fase di maturazione

#### **Tipologia di terreno**

Argilloso calcareo

#### **Sistema di allevamento**

Spalliera semplice

#### **Epoca di vendemmia**

Ultimi giorni di settembre

#### **Vinificazione**

La macerazione avviene a bassa temperatura, prevedendo delicati rimontaggi per lungo tempo con malolattica durante la fermentazione alcolica. In seguito, circa il 30% della massa sosta in legno di secondo passaggio, mentre il restante 70% in acciaio. Assemblato dopo circa 6/8 mesi, il vino prosegue l'evoluzione in botti-glia per circa un anno.

#### **Grado alcolico**

15% vol.

#### **Temperatura di servizio**

18° C

#### **Formato**

750 ml