



TENUTA  
SAN VITO

COLLE DEI MANDORLI - TOSCANA IGT MERLOT



**Nome** Colle dei Mandorli

**Tipologia** Toscana Igt Merlot

**Uvaggio** Merlot 100%.

**Vendemmia** Nel mese di Ottobre.

**Vinificazione** Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce di 20-25 giorni e rimontaggi periodici giornalieri per vari giorni.

**Affinamento** Maturazione in barriques di rovere francese Allier, per almeno 14 mesi, dove si svolge la fermentazione malolattica; successivo affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche** Colore rosso rubino molto carico; profumo intenso ampio e persistente con sentori di spezie e frutta rossa; gusto armonico, in bocca pieno ed avvolgente con tannini estremamente fragranti ed eleganti, vino di grande finezza adatto ad un lungo invecchiamento.

**Abbinamenti gastronomici** Adatto con tutti i piatti a base di carne rossa, arrostiti, brasati e stracotti, indicato per le preparazioni in umido, ottimo con selvaggina da penna e da piuma.