



CANTINA DI MONTEFIASCONI



POGGIO DEL GALLO

TUSCIA
D.O.C.

POGGIO DEL GALLO Merlot Tuscia D.O.C.

Uvaggio: Merlot 100%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti rossi e ciliegia

Palato: corposo con buona persistenza di frutta

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

Formati disponibili: bottiglia bordolese liberty da 750 ml.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per circa 2 settimane

Invecchiamento: in barriques per 12 mesi con successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 5,2 gr/lt

pH: 3,7

Temperatura di servizio: 14-18° C.

Grapes: Merlot 100%

Colour: intense ruby red

Nose: soft fruits and cherries

Taste: full-bodied with good fruit persistence

Food pairing: red meat, game dishes, mature cheese

Packaging: dark, Bordelese liberty bottle 750 ml

Vinification: maceration on the skins for about two weeks

wine ageing: in barriques for 12 months with subsequent refinement in the bottle for 6 months

Other information:

Alcohol content: 14% vol.

Total acidity: 5,2 gr/lt

pH: 3,7

Serving temperature: 14-18° C.

CANTINA DI MONTEFIASCONE

Soc. Coop. Agricola

Via Cassia, 22 - 01027 Montefiascone (VT) - Italy

tel. +39.0761.826148 fax +39.0761.828290

www.cantinamontefiascone.it estestest@tin.it