

*Maison
Anselmet*

ROSSI

LE PELLERIN VALLÉE D'AOSTE MERLOT ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

VITIGNO: Merlot 100%

PARCELLE: Singola, nel comune di Aymaville

ANNO D'IMPIANTO: 1999

ALTITUDINE: 750 - 800 m slm

SUOLI: Sabbiosi limosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: > 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In rosso, classica

AFFINAMENTO: In barriques per 18 mesi

GRADO ALCOLICO: 13.5 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Porpora intenso e definito.

L'olfatto è accarezzato da sentori di spezie, di ciliegia, di frutti rossi in confettura, di elementi balsamici e spezie (vaniglia). Palato di corpo e struttura, con centro bocca fruttato, nuance erbacee nello sviluppo e un finale grintoso.

