

**Il Vino:**

Nome del vino: SOFFIO

Denominazione: Merlot Rubicone IGT

Nome vigneto: 100% da "Merlot"

Zona di produzione: Vigneti aziendali – Villanova di Ravenna – Ravenna

Tipologia del terreno: medio impasto

Altitudine: 7 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3300 piante/ha

Resa per ettaro: 16000kg/ha

Momento di raccolta: Prima decade di Settembre

Fermentazione: in vasi d'acciaio, a temperatura controllata di 15/16 °C

Affinamento in bottiglia: 2/3 mesi

Gradazione alcolica: 13.5% Vol.

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Temperatura di servizio: 15-18 °C

Tappo: silicone

Formato: bottiglia bordolese standard

Note di Degustazione:

Colore:: rosso rubino scarico, vivace

Aroma: profumi freschi varietali, ciliegia, fragola

Gusto: piacevole, elegante, morbido, vellutato

Abbinamenti: ottimo per aperitivi, salumi, formaggi piccanti, primi non troppo impegnativi

Un vino rosso e giovane che non vuole competere con l'austera nobiltà di un vino invecchiato. E' l'ideale da accostare a cibi non molto impegnativi oppure a fare da sfondo ad una serata con amici, poiché comunica convivialità.