

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Mermet Langhe Rosso

Cantine Gemma

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Piemonte
PROVINCIA	Cuneo
VITIGNO	50% Nebbiolo, 50% Merlot
TIPOLOGIA AGRICOLA	In conversione biologica
VENDEMMIA	I primi di Ottobre il Merlot, nella seconda decade di Ottobre il Nebbiolo

VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione di 8-10 giorni.

AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina per almeno 12 mesi in barriques.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Un vino ricco fin dal colore rosso rubino fitto ed intenso, che regala al naso densi profumi di frutta rossa matura arricchita da una speziatura ampia e morbida. Sul palato rivela notevole struttura, di nuovo allietata dalla dolce sensazione fruttata che trova lungo sostegno in una tannicità avvolgente e davvero ben tornita.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 cl.