



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

SCHIETTO MERLOT 2016

Prima ed unica raccolta
il 27 Agosto, dirada-
mento del 15 Luglio.
Annata precoce.

Fermentazione in
cemento. Malolattica.
Affinamento in acciaio.
Alcool 13.65, acidità
4.80, ph 3.56.

Rosso come frutti di
bosco, intenso. Profumo
di mirtilli, viole, ribes



nero, prugne, ciliegie,
foglie di pomodoro.
Sensazione di mirtillo
vellutato, ma anche
terroso.

Vino di grande ele-
ganza. La vigna ben
evidente in etichetta.
Da bere per i prossimi
15 anni per apprez-
zarne appieno la sua
eleganza.

wine lovers
wine growers