

# IL BROLO

## DAMA SELVAGGIA

MERLOT KANTHUS IGT VENETO

### NOTE DELL'ENOLOGO

La vendemmia è eseguita a mano per preservare i grappoli, una volta selezionati vengono deposti in piccole cassette per mantenere una maggiore qualità. A seguire, una leggera spremitura estrae il mosto fiore che viene vinificato in acciaio. Il mosto ha poi una lunga macerazione sulle bucce per estrarre i profumi e il colore che poi caratterizza il nostro vino. Un vino giovane e fresco, dai sapori antichi e tradizionali, dal tannino presente ma non eccessivo che lascia un gusto lungo in bocca.

### NOTE SENSORIALI

**ASPETTO VISIVO:** violaceo

**AROMA:** buona la componente aromatica fruttata dove persistono le note di mora e frutti di bosco.

**GUSTO:** vino con buona corposità ed equilibrio. Buona anche la persistenza al palato. Il tannino è compensato dall'acidità che rende gradevole la beva.



100% Merlot Kanthus



Alcool 12,5%



Servire tra i 10° e i 12°



Terreno medio impasto, profondo, roccia vulcanica

### ABBINAMENTI

Accompagna primi piatti, portate a base di carne, formaggi e salumi



VITIGNI RESISTENTI



*Merlot Kanthus*  
DAMA SELVAGGIA

IL BROLO

BIOLOGICO