



# PORPORA

Merlot vino varietale d'Italia

## TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

## VITIGNO

Merlot

## ZONA DI PRODUZIONE

Regione Abruzzo, Italia

## ALTITUDINE DEI VIGNETI

200-400 m s.l.m.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tendone

## VENDEMMIA

Prima decade di settembre

## VINIFICAZIONE

- Metodo Ulisse.
- Diraspatura e pigiatura soffice.
- Criomacerazione e fermentazione alcolica in acciaio inox per 20-25 giorni a bassa temperatura.

## AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio.

## TITOLO ALCOLOMETRICO

10,5% vol.

## COLORE

Rosso rubino con riflessi brillanti

## PROFILO OLFATTIVO

Note dominanti di lampone, ribes nero, more seguite da delicate sensazioni di rosa canina.

## PROFILO GUSTATIVO

Al palato è fresco morbido con un deciso retrogusto fruttato.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

## ABBINAMENTI

Pizza e Street Food, salumi, formaggi, tartare, carpacci e grigliate leggere.

