



Lussuria

Igt Toscana Merlot

Uvaggio: Merlot 100%

Gradazione: 13,5% vol

Formato: 0.75 L

Vinificazione: fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio

Affinamento: in barrique di rovere francese per circa un anno, e 6 mesi in bottiglia bordolese.

Degustazione: vino dal color rosso rubino.

Al naso le note dolci di frutta matura a polpa rossa e piccoli frutti rossi di bosco, sono accompagnate da sentori speziati.

Vino elegante, in cui la pienezza e la morbidezza del corpo sono ben bilanciate da una buona acidità. Buon finale in bocca.