



# Francorè Todi Merlot D.O.C.

Il territorio dell'Umbria, con le sue dolci colline dal clima continentale, piovoso in primavera, asciutto ed assolato in estate, crea le giuste condizioni per la maturazione delle uve Merlot.

Messo in bottiglia per "esperimento" a metà degli anni '80, il Merlot è ora uno dei nostri più grandi motivi di orgoglio e la sua qualità è riconosciuta a livello internazionale.

Una attenta vinificazione e poi la breve maturazione in legno danno origine ad un vino strutturato, ma dal carattere ancora giovane.

Va servito a temperatura ambiente con formaggi piccanti, carni rosse e selvaggina.

## Scheda Tecnica

**Categoria:** D.O.C.

**Zona:** TODI

**Altitudine:** 300-400 mslm

**Uve:** Merlot (100%)

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 100-120 qli

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre / 1 ottobre

**Vinificazione:** macerazione medio-lunga sulle vinacce

**Affinamento:** maturato in rovere 6 mesi; affinamento in bottiglia

**Grado alcolico:** 13,5-14% Vol

**Abbinamento consigliato:** formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Colore:** rosso rubino brillante

**Profumo:** fruttato molto intenso con lievi sentori di vaniglia

**Gusto:** secco, morbido, tannini equilibrati

