

IL MIGLIORE VINO VITIGNO PER VITIGNO



MERLOT

Toscana Igt Merlot "Petraia" 2006

Azienda Uggiano

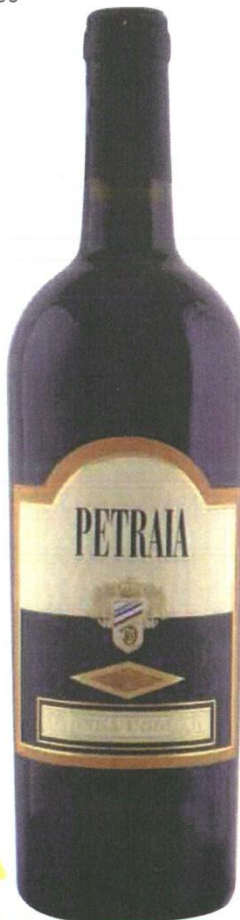
Via Empolese 20/D

50018 Scandicci (Fi)

tel. 055.769087 - fax 055.769211

www.uggiano.it

La diffusione del merlot in Italia è oramai sorprendente. Da questa uva a bacca nera, importata dalla Francia, si ricavano vini vellutati, ricchi di aromi e sapori fruttati. Il suo nome sembra derivare dalla particolare predilezione che i merli hanno sempre avuto per questi grappoli pieni di bacche di medie dimensioni, dal colore blu scuro e dalla buccia spessa. Solitamente il merlot è il compagno ideale per il cabernet sauvignon che, uniti, regalano vini di grandi qualità, corposi e ben strutturati. Nella nostra penisola ha trovato un grande successo poiché, in molte regioni, il clima fresco, l'esposizione collinare e i terreni particolarmente fertili, gli hanno creato un habitat perfetto per la coltivazione. Vinificato in purezza, o con piccole percentuali di altre uve rosse, il merlot esprime tutte le sue potenzialità che spaziano dal bouquet fitto di profumi, sino a una struttura robusta e bilanciata. I nostri degustatori davanti al tavolo degli assaggi, non hanno avuto dubbi: tra i tanti, il Merlot "Petraia" 2006 dell'Azienda Uggiano ha ricevuto la maggior quantità di apprezzamenti, un vino nato da un'unione tra passione e la tradizione della viticoltura toscana.



€ 28,80

CARATTERISTICHE

Rosso rubino intenso con riflessi granata. Dal bicchiere escono profumi vivaci di tostatura, torrefazione e note di cacao. Sul finale sentori di frutta rossa matura e

di spezie. In bocca rivela una buona nota calda seguita da una gradevole acidità. Un vino morbido, facilmente abbinabile a una fiorentina o con taglieri di formaggi stagionati.

ALMANACCO 137

UN ESTRATTO DA "IL MIO VINO" - ALMANACCO 2011