

Micrologus I.G.P. Emilia



Price: 9,00€

Product Categories: [Vini delle sabbie](#)

Product Summary

MICROLOGUS è il trattato musicale scritto nell'Abbazia di Pomposa nel XI sec. da Guido Monaco Pomposiano, il frate benedettino considerato l'inventore delle note musicali moderne. Noi gli abbiamo dedicato questo vino, **Merlot in purezza**, proveniente dal nostro vigneto e affinato con un passaggio veloce in piccole botti di rovere americano che ne aumenta la complessità gusto-olfattiva. Abbinamento con carni rosse importanti, selvaggina, salumi. Affinamento in bottiglia almeno 4 mesi, per esaltare gli aromi e i profumi consigliamo di aprire la bottiglia almeno 30 minuti prima del servizio e versarlo in calici ampi per favorirne l'ossigenazione.

Gradazione alcolica media 13 %. Temperatura di servizio 16-18 gradi.

Premiato con la Medaglia d'Oro al 56° Concorso Enologico Nazionale di Pramaggiore (VE). Inserito dall'A.I.S. Emilia Romagna nella lista dei "vini eccellenti" della regione.



Product Description

Vitigno:

Merlot 100%

Terreno:

sabbioso al 90%

Area di produzione:

zona litoranea della provincia di Ferrara (Delta del Po)

Densità impianto vigneto:

5.000 piante/ ha

Produzione:

kg. 1,5 uva / pianta

Vendemmia:

manuale prima decade di Settembre

Vinificazione:

fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi. Estrazione del colore e delle sostanze più pregiate mediante délestage.

Evoluzione:

in acciaio fino al mese di Marzo, in tonneaux di rovere fino al mese di Agosto

Imbottigliamento:

mese di Agosto

Affinamento:

minimo 4 mesi in bottiglia

Produzione media:

limitata, 1200 bottiglie