



## 2022 Merlot

Napa Valley, Merryvale Vineyards

### Nota di degustazione:

Rosso granato intenso. Magnifici sentori di viola arricchiscono il bel bouquet di ciliegie e cioccolato al latte, con note di tabacco brasiliano, polpa di lampone e legni pregiati. Sublime raso al palato, con tannini maturi e corposi, leggermente granulosi, e un corpo ben strutturato. Finisce con delicati aromi di bacche nere e blu e cardamomo, con una decisa mineralità nel retrogusto.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	North Coast
<b>Produttore:</b>	Merryvale Vineyards
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.1 %
<b>Varietà d'uva:</b>	76% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1188922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot**

Napa Valley  
Merryvale Vineyards

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	76% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.1 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.