

## Ronco di Sera

<b>Vitigno:</b>	80% Merlot 2016 – 20% Merlot 2015
<b>Terreno:</b>	Flysh di Bergamo
<b>Altimetria:</b>	450 m. s.l.m.
<b>Pre fermentazione:</b>	3 giorni macerazione a freddo 5°C
<b>Fermentazione:</b>	per 20/22 giorni a temperatura massima di 26°C
<b>Stoccaggio:</b>	6 mesi in botti di acciaio
<b>Affinamento:</b>	15 mesi in botti di legno di rovere da 1700 lt.
<b>Imbottigliamento:</b>	con saturazione di gas inerte
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Di colore rosso rubino e buona consistenza. All'olfatto si presenta intenso persistente e fine; regala profumi di frutta rossa, ciliege mature, note erbacee e speziate, con un lieve sentore di tabacco. Al palato si presenta morbido, di corpo, tannico e di durevole persistenza.
<b>Gradi:</b>	13%
<b>Servizio:</b>	18 – 20 °C
<b>Abbinamento:</b>	Formaggi stagionati, salumi, carni rosse e piatti tipici della cucina bergamasca.
<b>Certificazioni:</b>	Prodotto certificato biologico da ICEA ITBIO006 codice operatore C928



*Il vino è certificato biologico da icea IT BIO 006 Op. controllato C928*