

## Tessere 2015

<b>Vitigno:</b>	Merlot 100%
<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 10/12 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 300 lt. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi
<b>Imbottigliamento:</b>	con saturazione di gas inerte
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Colore rosso rubino intenso, al naso si presenta intenso e potente, con sentori di frutta matura, confettura di frutti rossi, note speziate con ricordi di vaniglia. Potente ed elegante al palato, risulta complesso, morbido ed equilibrato.
<b>Gradi:</b>	14,5%
<b>Servizio:</b>	18 - 20 °C
<b>Abbinamento:</b>	Primi piatti strutturati, carni a cottura lunga, formaggi stagionati



*Il vino è certificato biologico da icea*