

# Merlot



LUCCHESE

ALCAMO



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Rapitalà Camporeale

ALLEVAMENTO

Vigneti a spalliere con 4.000 ceppi per ettaro

RESA

80,00 ql di uva per ettaro

VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce, fermentazione alla temperatura di 25/30°C in tini di acciaio inox termocondizionati.

COLORE

Rosso rubino intenso

ABBINAMENTI

Piatti di carni rosse, salumi, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

[www.lucchesealcamo.it](http://www.lucchesealcamo.it)