

Nome:	Fiammingo
Varietà:	100% Merlot
Anno d'impianto:	2013
Estensione:	2,5 ha
Periodo vendemmia:	inizio settembre
Densità ceppi/ha:	3800
Tipo suolo:	pozzolana, lapillo, tufo
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Affinamento:	acciaio

Rosso da varietà ,si, internazionale il Merlot, ma da tempo adozione del nostro territorio. Fermentazione svolta in acciaio, così come l'affinamento, su fecce nobili circa 12 mesi. Colore porpora con sfumatura viola. Al naso molto intenso, ampio e fruttato, piccoli frutti rossi maturi e sottobosco. Al gusto è morbido dal tannino vellutato di struttura ricca e al tempo stesso elegante, lungamente persistente.