



CANTINA FANINI
POSTE DEL CHIUGI



MERLO+T

MERLOT DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

MERLOT, 85%

CABERNET SAUVIGNON 15%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE IN VASCHE
INOX

AFFINAMENTO:

IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE PER 18-20
MESI. POI IN BOTTIGLIA PER 18-24 MESI

GRADO ALCOLICO:

13,5-14,5% VOL

ABBINAMENTI:

ARROSTI, FORMAGGI MATURI, SALUMI E
INSACCATI, CIOCCOLATA FONDENTE

WWW.CANTINAFANINI.IT | PETRIGNANO DEL LAGO | PERUGIA | UMBRIA | ITALY

TEL. +39 075 9528116 | INFO@CANTINAFANINI.IT