

לגאטו מרלו

יין אדום יבש



יין בעל צבע אדום בוהק, עם ניחוח של תותים ופטל אדום עם רמזים של תבלינים מתוקים ומוקה, בעל גוף חזק, עוצמתי ורענן.

כרם נטועה, משנת 2010, מרלו בין רמות נפתלי לקיבוץ יפתח בגליל העליון.

הענבים נבצרו בלילה של שלישי השני של חודש אוגוסט. אחרי השרייה קרה בת שבוע הותססו הענבים בטמפרטורה מבוקרת, היין נשאר עם הקליפות למשך כ 20 ימים. בסיום התסיסה והשפייה היין התיישן למשך 12 חודשים.

התאמה לאוכל

יין אדום מתאים למנות בשרים, במיוחד כבש, ברווז, כדרות ומרינדות וגם פסטה בולוניז.

מרלו	זן ענבים	
יבש	מתיקות	
6-8 שנים	פוטנציאל יישון	
כהל 13.8% PH 3.57 חומציות כללית 5.9	נתונים אנליטיים	
טרה רוסה	אדמה	
ים תיכוני	אקלים	
16-18	טמפרטורת הגשה	