

# MONTIJONE

MERLOT I.G.P. LAZIO



---

**Produttore:** TENUTA LA PAZZAGLIA

---

**Uve:** Merlot

---

**Vinificazione:** uve raccolte rigorosamente a mano nelle ore più fresche della mattina. Vinificazione separata e specifica per ogni vitigno, fermentazione a temperatura controllata a 17-18°C con oltre 20 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento in Barriques per un periodo di 16/18 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

---

**Aspetti organolettici:** Vino rosso rubino intenso con sentori di frutta a bacca rossa, profusi a vaniglia e leggera speziatura. Vino strutturato, equilibrato ed elegante, dai tannini vellutati e complessi.

---

**Abbinamenti:** Vino da carni importanti

---

**Riconoscimenti:** annata **2007** 81/100(LM), 2 bicchieri Gambero Rosso e 2 stelle (SF); annata **2008** 85/100 (LM) e 2 stelle (SF); annata **2010** 2 bicchieri Gambero Rosso; annata **2011** 1 bicchiere Gambero Rosso; annata **2012** 2 bicchieri Gambero Rosso

