



SARTIERI  
1931

## FIGURINO *Lo Stile del Merlot*

### *Denominazione*

Provincia di Pavia Indicazione Geografica Tipica Merlot

### *Uvaggio*

Merlot 100%

### *Vendemmia*

Prima decade di settembre

### *Resa media per ettaro*

70 quintali

### *Vinificazione*

Il mosto fermenta in botti di acciaio inox, dove avviene una macerazione con le bucce per 21 giorni

### *Affinamento*

in botti di rovere francese e in bottiglia

### *Titolo alcolometrico volumico*

13,00 % vol

### *Caratteristiche visive*

Rosso rubino intenso con riflessi granati

### *Caratteristiche olfattive*

Frutta rossa ben matura, more e note lievemente erbacee

### *Caratteristiche gustative*

Voluminoso, caldo, robusto, giustamente tannico ed armonico

### *Temperatura di servizio*

18°-20°



Figurino è un vino intenso, complesso, fine e a tratti austero, che sublima in sé tutte le componenti di un grande vitigno quale il merlot.

Il suo colore rosso rubino intenso con riflessi granati entusiasma da subito.

Al naso è complesso, spicca una frutta rossa matura e persistente e i sentori di mora si fondono armonicamente con le note lievemente erbacee tipiche del Merlot.

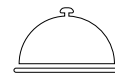
In bocca è voluminoso, caldo, avvolgente con un'acidità equilibrata che gli conferisce una bella struttura e un tannino definito ma rotondo.

Un vino dai contrasti accesi, che ama essere bevuto da solo o, in alternativa, abbinato a carni di selvaggina dalle lunghe cotture.



### *Calice consigliato*

Servire Figurino in un bicchiere dal calice ampio per permettere una corretta ossigenazione del vino e una migliore espressione olfattiva



### *Abbinamenti gastronomici*

Carni di selvaggina dalle lunghe cotture