



## VILLA FIDELIA

*L'avvocato*

### Dati analitici

Alcool svolto: 15% vol.  
Acidità totale: 5,30 g/L  
Estratto secco: 35,00 g/L

**Uvaggio:** 100% Merlot

**Zona di produzione:** la collina di Santa Tecla di Assisi

**Superficie del vigneto:** ettari 2.00

**Altitudine del vigneto:** mt. 400 s.l.m.

**Tipologia del terreno:** di medio impasto tendente al sabbioso

**Produzione uve per ettaro:** 5.000 kg

**Epoca della vendemmia:** primi di settembre

**Vinificazione e fermentazione alcolica:** macerazione per circa 15-20 giorni in fermentini di acciaio inox termocondizionati

**Affinamento:** 12 mesi in barriques di rovere francese poi in bottiglia per 1 anno.

### Note degustative:

Colore rosso rubino intenso, ottima complessità; al naso emette richiami di frutti rossi, tabacco e caffè. Buona freschezza e sapidità in bocca, nota finale tannica importante, ma molto raffinata.

**Enologo:** Riccardo Cotarella