



Filius

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



100% uva Merlot

Vigneto di 1 ettaro (circa 5.000 bottiglie) impiantato nel 1998 esposto a ovest (320 - 350 metri s.l.m.)

Colore rosso rubino cupo e impenetrabile
Profumo intenso di frutti rossi e neri ben maturi con elegante nota vaniglia
Sapore avvolgente di frutta a bacca nera e buona tannicità, con note balsamiche e di tabacco.

La vigna del Filius è nel Comune di Alba, foglio mappa 64, particelle 37-38

Produrre Merlot nelle Langhe è una sfida di notevole spessore, credo nobile ed impegnativa come quella già avvenuta nel produrre Pinot Nero.

Ma un Merlot in purezza è un vino talmente intrigante, complesso ed avvolgente che sicuramente fa "innamorare" le persone che ricercano queste caratteristiche.

La prima vendemmia è stata la 2001; grandissima annata che ci ha permesso di debuttare con un vino di ottimo livello. Beppe Accomo ha deciso di chiamare questo Merlot "Filius" dedicandolo ai propri figli, Alessandro e Marika.

Affinato per 20 mesi in piccole botti di rovere, il Filius è un vino da piatti ricchi e ben conditi ma ottimo anche con formaggi grassi e stagionati.

Va servito a 18 gradi in grandi calici per poter apprezzare la complessità del suo bouquet.

