

# MERLOT

## TRENTINO DOC



### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Collocazione dei vigneti** Su terreni pesanti, con molta argilla, posti in zone precoci, che garantiscono l'esposizione al sole dei grappoli durante la maturazione per numerose ore.

In tal modo si ottiene sempre una buona maturazione delle uve e vini di corpo e struttura.

**Varietà di uva utilizzata** 100% Merlot.

**Forma di allevamento** Pergola trentina per i vigneti più vecchi e Guyot per i più giovani.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Raccolta** Diradamenti accurati e tempestivi garantiscono rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge intorno a metà settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani.

**Vinificazione** Le uve vengono immediatamente separate dai raspi e pigiate; il mosto che se ne ottiene viene fatto macerare con le bucce fino al termine della fermentazione alcolica ad una temperatura compresa fra 25 e 28 °C per una durata di circa sei-sette giorni. Il vino viene poi parzialmente illimpidito tramite un paio di travasi e sottoposto a fermentazione malolattica per ottenerne equilibrio e morbidezza.

**Affinamento** Il vino viene fatto maturare per circa dieci mesi in serbatoi in acciaio e botti di legno di rovere. Prima della messa in bottiglia viene fatto l'assemblaggio più opportuno delle diverse partite.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Rosso rubino abbastanza carico.

**Olfatto** Profumo complesso e persistente con note fruttate (piccoli frutti: lampone e mirtillo, in particolare) accompagnate da piacevoli sentori speziati ed erbacei (peperone verde) nel pieno rispetto della tipicità varietale.

**Gusto** Pieno, morbido, piacevole da bere. Il retrogusto è gradevolmente amarognolo ed i sapori rimangono a lungo in bocca.

# MERLOT

## TRENTINO DOC

---

### DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

**Grado alcolico** 12,50% vol.

**Zuccheri** da 0,2 a 3 g/l.

**Acidità totale** da 4,70 a 5,50 g/l.

**pH** 3,60.

**Contiene solfiti.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Secondi piatti di carne, in particolare alle grigliate
- Formaggi stagionati
- Contorni e piatti di mezzo

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 °C, meglio se un'ora dopo la stappatura. Può essere invecchiato.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

### CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 0,75 l (1,21 kg)

**Tipo bottiglia** Bordolese

**Cartone** 6 bottiglie • Peso 7,4 kg

**Misure cartone** Larghezza 24 cm • Altezza 30 cm •

Profondità 15,5 cm

**Palettizzazione** 110 cartoni • Peso 834 kg • Altezza 167 cm