



MERLOT

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Merlot.

Collocazione dei vigneti Il Merlot si esprime al meglio 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 la giusta maturazione delle uve e vini più espressivi.

Forma di allevamento Si utilizza spesso la Pergola trentina, ma risultati molto buoni si ottengono anche da forme di allevamento a filare (Guyot e Cordone speronato).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge solitamente a partire dalla metà di settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani.

Vinificazione Tradizionale in rosso con immediata separazione dai raspi, pigiatura delle uve e fermentazione alcolica in macerazione sulle bucce, tendenzialmente in serbatoi di acciaio inox per un tempo più o meno prolungato a seconda dell'annata. Segue fermentazione malolattica e parziale illimpidimento tramite travasi del vino.

Affinamento La maturazione del vino può proseguire in botti di legno di rovere, oltre che in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore rosso rubino abbastanza carico.

Olfatto Complesso e persistente con note fruttate (piccoli frutti, in particolare lampone e mirtillo) accompagnate da piacevoli sentori speziati nel pieno rispetto della tipicità varietale.

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

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 12,50% vol.

Zuccheri Secco

Acidità totale ca 4,80 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.



MERLOT

TRENTINO DOC

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Secondi piatti di carne, in particolare grigliate.
- Formaggi di media-lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 °C, possibilmente dopo un leggero arieggiamento.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, ma che può evolvere positivamente fino a 3 anni.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 000224