



# MERLOT 2021

## TRENTINO DOC · BIOLOGICO

*Da vigneti abbarbicati al pè – al piede – delle montagne, quelli più vocati per il Merlot.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale** L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale alterno e con situazioni piuttosto estreme, ma nel complesso si è dimostrata interessante a livello qualitativo.

Germogliamento ritardato a causa del freddo di aprile con una limitata fertilità delle gemme. Anche la fioritura è stata ritardata, ma si è svolta molto rapidamente. Successivamente eventi grandinigeni hanno interessato a più riprese quasi tutta l'area, ma fortunatamente il danno è risultato essere leggero alla luce delle ottimali condizioni climatiche che sono seguite e del lavoro di selezione e pulizia eseguito dai Soci. Alla vendemmia le viti si sono presentate ottimamente e con ridotta carica produttiva: grappoli sani, ben maturi, con un ottimale equilibrio acido, dato anche dal ritardo di maturazione.

**Zona di provenienza** Un unico vigneto posto a Ceniga davanti a Maso Lizzone. Si tratta di una zona calda, esposta a est in cui le uve riescono a raggiungere la maturazione ottimale.

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

**Tipologia del terreno** A scheletro prevalente, di medio impasto, dotato di un buon contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

**Forma di allevamento** Guyot.

**Produzione** 80 quintali di uva a ettaro.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Si è svolta il 2 ottobre con un'attenta selezione manuale delle uve utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

**Vinificazione** L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in appositi vinificatori in acciaio per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica è avvenuta a una temperatura intorno ai 22 °C con macerazione sulle bucce per 8 giorni.





# MERLOT 2021

## TRENTINO DOC · BIOLOGICO

**Affinamento** In botte di legno fino a luglio. L'8 agosto 2022 il vino è stato imbottigliato, producendone 4.000 bottiglie. A seguire almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che sottolineano la giovinezza, media consistenza.

**Olfatto** A seguito di una breve ossigenazione esprime al naso tutta l'integrità del suo frutto con invitanti note di frutta rossa, prugna, ciliegia e frutti di bosco, poi note più speziate di chiodi di garofano, pepe e radice di liquirizia, e infine sfaccettature più eleganti di burro cacao.

**Gusto** Al palato il vino entra con tutta la sua vivacità per la freschezza che è in grado di dare. La trama tannica è fine e ne dà struttura, in conclusione una piacevole persistenza aromatica. Va apprezzato nell'immediato anche se può evolvere per qualche anno.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 13,78% vol.

**Zuccheri** 0,3 g/l.

**Estratto secco** 29,2 g/l.

**Acidità totale** 5,54 g/l.

**pH** 3,54.

**Contiene solfiti. Non contiene OGM.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasti a base di salumi di media stagionatura.
- Lasagne alla bolognese.
- Carni rosse (spezzatino, arrosto e agnello).
- Tagliata di manzo e rucola.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 °C, in calici di media ampiezza.

### 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

5 anni e oltre.

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 0,75 l (1,37 kg)

**Tipo bottiglia** Bordolese Riva

**Cartone (0,75 l)** 6 bottiglie • Peso 8,5 kg

**Misure cartone (0,75 l)** Larghezza 25,5 cm • Altezza 31 cm • Profondità 17,5 cm

**Palettizzazione (0,75 l)** 95 cartoni • Peso 836,2 kg • Altezza 170 cm