



MERLOT 2022

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

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

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

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 Merlot con una piccola parte di Eco 1 e Eco 2 (circa 10%).

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

Forma di allevamento Guyot.

Produzione 85 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 21 settembre 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 2022

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

Affinamento In botte di legno fino a luglio. Il 2 agosto 2023 il vino è stato imbottigliato, producendone 4.164 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 12,77% vol

Zuccheri 0,3 g/l

Estratto secco 25,8 g/l

Acidità totale 4,94 g/l

pH 3,58

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