MERLOT 2025
TRENTINO DOC · BIOLOGICO



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

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Germogliamento leggermente più precoce rispetto alle medie storiche, con crescita regolare della vegetazione e un buon sviluppo della chioma fino alla fioritura, anch'essa in anticipo. L'estate è stata fresca e piovosa, con un intervallo di caldo verso la metà di agosto, dando un bel contributo alla maturazione dei frutti. Durante la vendemmia si sono manifestati alcuni eventi piovosi abbondanti che hanno obbligato a una rapida raccolta, tant'è che si è trattata di una delle vendemmie più brevi in assoluto (dal 16 agosto al 20 settembre). Alla vendemmia, le uve si sono presentate con un buon contenuto zuccherino e con un'acidità piuttosto elevata, con vini rossi che si contraddistinguono per freschezza ed eleganza. A livello quantitativo si registra un calo di circa il 10% rispetto alla media storica aziendale.

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 in purezza.

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 90 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 13 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 23 °C con macerazione sulle bucce per 8 giorni.

Affinamento Inizialmente in vasca di cemento, poi in barrique e in serbatoio di acciaio inox. A inizio luglio il vino è stato assemblato e imbottigliato il 30 luglio 2026, producendo 3.200 bottiglie. A seguire almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

MERLOT 2025
TRENTINO DOC · BIOLOGICO

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 12,5% vol
Zuccheri 0,3 g/l
Estratto secco 26,5 g/l
Acidità totale 5,00 g/l
pH 3,61
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.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, inquadra il QR code, apri la web app e seleziona il lotto riportato in etichetta.

0,75 l

CANTINA DI RIVA
ITALIA