

MERLOT 2020

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 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente più calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si è contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidità, e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento più idoneo alla raccolta. Il lavoro preciso e accurato eseguito da soci e tecnici in vigna ha permesso di ottenere uve sane e ben mature.

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 22 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 temperatura intorno a 24 °C con macerazione sulle bucce per 10 giorni.

Affinamento In botte in legno fino a luglio. A inizio agosto 2021 il vino è stato stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento, che è avvenuto il 25 agosto producendone 3.798 bottiglie. A seguire almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

MERLOT 2020

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, ed 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 13,38% vol.

Zuccheri 1,8 g/l.

Estratto secco 27,6 g/l.

Acidità totale 5,54 g/l.

pH 3,58.

Contiene solfiti.

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