

I NATIVI MERLOT

TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva di questo vitigno di origine francese (Bordeaux) coincide con la parte centrale del Trentino viticolo (Vallata dell'Adige) e si estende su terreni ghiaiosi alluvionali nel fondovalle e morenici sulle colline, tutti ricchi di oligoelementi determinanti ai fini enologici. L'esposizione verso sud è fondamentale per la buona maturazione.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Dopo la diraspatura, il pigiato fermenta sulle bucce per 8-10 giorni periodo nel quale estrae colore e tannino. Successivamente si fa una macerazione ulteriore di 1-2 settimane per estrarre profumi ed avere più complessità. Dopo la svinatura e la malolattica viene messo parzialmente in botti di rovere francese per l'affinamento.

DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.

Acidità 4,8 g/l.

DATI SENSORIALI.

Rubino con riflessi granata, profumo fruttato con note speziate, di frutta rossa e pepe verde. Sapore asciutto, pieno, armonico, talvolta speziato, dai tannini morbidi ed eleganti.

APPREZZABILITÀ.

Vino per carni rosse e formaggi, va servito a temperatura di 18-20° C. e migliora dopo qualche anno di invecchiamento.

CONCILIO
Trentini di nascita