

MERLOT

Trentino

denominazione di origine controllata



DOC Trentino:

La zona produttiva di questo Merlot coincide con la parte centrale del Trentino viticolo (Vallata dell'Adige).

Vitigno:

vitigno di origine francese (Bordeaux) 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 12,5-13% vol.
Acidità 4,7-5 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, migliora dopo qualche anno di invecchiamento.

Temperatura di servizio:

18-20° C