

Merlot

Classificazione:
Trentino DOC

Uvaggio:
Merlot 100%

Zona di produzione:
fascia pedecollinare lungo l'asta dell'Adige da Sabbionara fino ad Avio

Vendemmia:
uva rossa che si raccoglie dopo la seconda decade di settembre. La vendemmia di quest'uva è fatta a mano

Vinificazione:
in vinificatore con macerazione delle uve e successiva vinificazione in rosso con frequenti delestages e rimontaggi. A fine fermentazione svinatura del vino e prima decantazione. Successivo travaso in vasche di cemento armato vetrificate e legni grandi dove avviene la fermentazione malolattica. Matura e si affina per 12 mesi prima di essere messo in bottiglia

Profilo sensoriale:
colore rosso intenso con sfumature violacee, il profumo presenta un delicato sentore di frutti rossi; al palato è morbido ed elegante

Abbinamenti:
piatti della tipica cucina trentina, primi piatti conditi, formaggi saporiti e maturi, si esalta con la carne arrostita sia alla griglia che al forno

Temperatura di servizio:
18 gradi °C

Bottiglia e contenuto:
bordolese Med da litri 0,75

Confezionamento:
scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

