

Trentino Doc Rosso - Magnum

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Zona di produzione:

colline esposte ad ovest nel comune di Avio, nella zona denominata Val Bolca, superbo conoide di deiezione formato dal torrente Aviana, con cesure di muri in pietra. Zona mitigata da brezze notturne provenienti dal Monte Baldo

Vendemmia:

nella terza decade di settembre per la raccolta del Merlot, nella seconda decade di ottobre quella del Cabernet Sauvignon. Un gruppo di soci aderisce ad un progetto qualità mirato a coltivare queste due varietà classiche bordolesi che necessitano di cure agronomiche particolari per arrivare alla completa maturazione dei grappoli. L'uva viene vendemmiata rigorosamente a mano facendo opportune selezioni

Vinificazione:

vinificazione in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, all'inizio della fermentazione si ripetono frequenti delestages e rimontaggi. La macerazione dura dai 15 ai 20 giorni a seconda dell'annata; svinatura a secco in vasche in cemento vetrificate dove il vino nuovo si decanta per poi essere travasato in botti e in barriques, dove si affina per 24 mesi prima di essere imbottigliato

Profilo sensoriale:

vino dal colore rosso rubino fitto, con lievi sfumature granato. L'olfatto è intenso, con note di frutta accompagnate dai sentori di vaniglia, caffè e cioccolato date dal suo lungo sostare nei legni. Al palato si presenta armonico, caratterizzato da tannini morbidi e dolci

Abbinamenti:

eccellente con arrostiti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati. Eccezionale con i bolliti misti

Temperatura di servizio:

18 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

litri 1,50

