

Trentino Doc Rosso

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Merlot e Cabernet Sauvignon in percentuali variabili

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

Temperatura di servizio:

18 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

borgognotta tradition da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento orizzontale

