

MERLOT

*colore rosso rubino con riflessi granata; profumo etereo,
leggermente erbaceo e caratteristico; sapore secco, armonico e con
molto equilibrio; vino aristocratico, elegante e di grande longevità*

| | |
|--------------------------------|---|
| Denominazione | Trentino DOC |
| Uve | Merlot |
| Vigneto | Mover e Pellegrini |
| Terreno | terreno di matrice calcarea, tessitura franco- limosa, buon contenuto in elementi nutritivi |
| Forma di allevamento | spalliera, potatura a cordone speronato |
| Densità d'impianto | 5.000 ceppi/ettaro |
| Anno d'impianto | 2001 - 1989 |
| Resa/ceppo | 1,5 kg/ceppo |
| Vendemmia | manuale, fine settembre |
| Vinificazione | macerazione del pigiato per 3 settimane con due rimontaggi giornalieri; alla svinatura sono seguiti due travasi |
| Affinamento | 10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia |
| Produzione | 4.000 bottiglie |
| Temperature di servizio | 20°C; stappare la bottiglia un'ora prima el consumo; è opportuno ossigenare il vino decantandolo in una caraffa |
| Abbinamenti | primi piatti a base di sughi di carne e funghi; Ideale anche con arrostiti e selvaggina |



NOTE DEGUSTATIVE:
