

# CASTEL SAN MICHELE ROSSO

*colore rosso rubino intenso; profumo ampio e complesso  
con sentori di piccoli frutti e spezie;  
elegante al gusto, di buon equilibrio e persistenza*

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Vigneto</b>	Weizacker
<b>Terreno</b>	matrice calcarea, profondo, tessitura franco-limosa, equilibrato contenuto di elementi nutritivi
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina e guyot
<b>Densità d'impianto</b>	4.000 – 6.000 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	2002 - 2004
<b>Resa/ceppo</b>	1,2 - 1,5 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, da fine settembre a metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	tradizionale vinificazione in rosso con lungo contatto vinaccia mosto; rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana
<b>Affinamento</b>	12 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	12.000 bottiglie
<b>Temperature di servizio</b>	18 – 20°C, stappare almeno un'ora prima del consumo
<b>Abbinamenti</b>	piatti di carne rossa e selvaggina; ideale anche a fine pasto in abbinamento a formaggi saporiti



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---