

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*

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



NOTE DEGUSTATIVE:
