

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:
