

CASTEL SAN MICHELE ROSSO Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Weizacker (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
<u>Tipologia terreno</u>	matrice calcarea, profondo, tessitura franco-limoso, equilibrato contenuto di elementi nutritivi
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina e guyot
<u>Anno di impianto</u>	2002 - 2004
<u>Resa</u>	1,2 - 1,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, da fine settembre a metà ottobre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in rosso con lungo contatto vinaccia-mosto; rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana
<u>Affinamento</u>	12 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	12.000 bottiglie (0,75 L); 300 magnum (1,5 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	18 - 20°C, stappare almeno un'ora prima del consumo
<u>Abbinamenti</u>	piatti di carne rossa e selvaggina; ideale anche a fine pasto in abbinamento a formaggi saporiti
<u>Alcool</u>	14% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,3 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

