



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



MERLOT

Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Mover e Pellegrini (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Merlot
<u>Tipologia terreno</u>	terreno di matrice calcarea, tessitura franco-limoso, buon contenuto in elementi nutritivi
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera con potatura a cordone speronato
<u>Anno di impianto</u>	2000 - 1989
<u>Resa</u>	1,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, fine settembre
<u>Vinificazione</u>	macerazione del pigiato per 3 settimane con due rimontaggi giornalieri; alla svinatura sono seguiti due travasi
<u>Affinamento</u>	10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	4.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	20°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
<u>Abbinamenti</u>	primi piatti a base di sughi di carne e funghi; ideale anche con arrosti e selvaggina
<u>Alcool</u>	13,5% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,1 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352
cantina@fmach.it