

SEBINO IGT QUERQUUS



Classificazione: Sebino Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati

Uve: 100% Merlot

Resa per ettaro: 60/80 Q.li/Ha

Densità di impianto: 4.000 - 5.000 piante/ha a cordone speronato

Conduzione del vigneto: Inerbimento controllato con concimazione organica ogni 3-4 anni; lotta biologica ad insetti e crittogramme.

Caratteristiche del terreno: Collinare e pedo-collinare. Esposizione a Sud Sud Est. Terreno argilloso, profondo, medio impasto con buone dotazioni minerali naturali.

Vendemmia: Autunnale, frazionata con selezione dei grappoli sulla pianta.

Vinificazione: Diraspatura e ammottatura in vasche di acciaio. Fermentazione e macerazione con le bucce per periodi molto lunghi.

Affinamento: In barrique per 18 mesi. Imbottigliamento e periodo minimo di affinamento in bottiglia per ulteriori 18 mesi.

Periodo ottimale di beva: dopo 2/3 anni dalla vendemmia.

Note di degustazione e abbinamenti: Il profumo è ampio, complesso, suadente. Gusto pieno e corposo di frutta matura e confettura, arricchito da note speziate e tostate; lunga e piacevole persistenza. Ottimo da accompagnare a piatti saporosi

di selvaggina, brasati e grigliate di carne.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.



Alser Vini

Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.