

TRENTINO DOC MERLOT



CLASSIFICAZIONE | Trentino Denominazione di Origine

Controllata

NOME | Merlot

COMPOSIZIONE | 100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE | Conoide di Aldeno

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot e pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Dopo la pigiadiraspatura delle uve, il mosto fermenta a contatto con le bucce per circa 12-14 giorni a temperatura controllata. Di seguito il vino viene affinato per 6-8 mesi in botti di rovere.

NOTE GUSTATIVE Dal colore rosso rubino carico, il Merlot si offre al naso con sentori di frutti di bosco e spezie e una leggera nota di vaniglia, il sapore è secco, armonico, di buona freschezza e persistenza.

GRADO ALCOLICO | 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18°-20° C

ABBINAMENTI | A tavola il Merlot si sposa felicemente con portate a base di carne, grigliate miste e formaggi saporiti.

NOTE: Il Merlot è un vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-Ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux da cui nascono (in uvaggio con il Cabernet) alcuni dei più prestigiosi vini al mondo (Château Lafitte-Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Petrus).