

GARDA MERLOT DOCG



Uvaggio

Merlot 100%

Vigneto

Il sistema di allevamento è guyot. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 2.5 kg. per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione avviene in vasche di acciaio, dove permane per la durata della macerazione per almeno 10 giorni. Dopo la svinatura viene mantenuto in vasca per completare la fermentazione alcolica e malolattica. Alla fine dei processi e dopo travaso viene affinato per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato e messo in commercio.

Note organolettiche

Colore rosso intenso. Al naso ricorda profumi riconducibili a frutti a bacca rossa. Al palato risulta morbido, vellutato e la corposità ne conferma la buona struttura.

Abbinamenti

Si abbina piacevolmente a carni alla griglia, salumi, primi piatti con ragù.