

Faial

Garda Merlot

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Merlot

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 120 e i 130 metri sul livello del mare con esposizione a sud est. Allevamento Cordone Speronato. Terreno morenico calcareo con presenza di ghiaia e sabbia.

Vendemmia: L'uva viene raccolta e messa in piccole cassette ad appassire fino a quando le note tipiche dell'appassimento si respirano pienamente. La scelta di appassire leggermente le uve non viene dalla necessità di aumentare la concentrazione zuccherina, già notevole in virtù delle rese molto contenute che questo vitigno esprime naturalmente alla Prendina, ma proprio per sfruttare le note specifiche che sviluppa l'uva nel corso dell'appassimento.

Vinificazione: Questo conferisce caratteristiche uniche e particolari a questo vino che dopo una tradizionale fermentazione in rosso con macerazione di 12/14 giorni viene svinato e dopo la malolattica viene messo in barrique nuove e di secondo passaggio dove rimane per 18 mesi fino a completa maturazione. Talvolta, in annate particolarmente ricche di zucchero, assieme al merlot ottenuto da uve appassite viene usato anche del merlot ottenuto da uve fresche per ridurre la gradazione alcolica del Faial.

Caratteristiche Organolettiche: Polpa e seta contraddistinguono Faial, con ampi sentori di frutta matura.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013