

Merlot

Garda

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Merlot

Vigneti: I vigneti sono collocati tra gli 90 ed i 100 metri sul livello del mare con esposizione a sud est. Allevamento Cordone Speronato. Terreno morenico calcareo con presenza di ghiaia e sabbia.

Vendemmia: L'epoca di maturazione delle uve è precoce e infatti le uve sono raccolte a inizio settembre.

Vinificazione: Il vino segue una tradizionale vinificazione in rosso con una macerazione prolungata in quanto ha i tannini più dolci e meno aggressivi. Dopo la fermentazione malolattica e un breve affinamento in piccole botti di secondo e terzo passaggio per garantire la freschezza e piacevolezza, viene imbottigliato nel mese di marzo.

Caratteristiche Organolettiche: Dolcezza classica del Merlot. Sentori di frutta rossa con un finale che ricorda il cacao.

