

MERLOT VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigno Merlot.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve di vigneti locati nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina si trova a 100/150 s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Prima decade di ottobre.

Vinificazione Diraspapigiatura soffice, segue la fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Macerazione a contatto con le bucce con ripetuti rimontaggi, per facilitare l'estrazione polifenolica ed aromatica.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso profumo di lampone maturo, mora, ciliegia. In bocca risulta pieno, rotondo, armonico e persistente.

Vol. 13,5%.

Abbinamento consigliato Eccellente con carni rosse, salumi e formaggi di mezza stagionatura.

Temperatura di servizio 16°C - 18°C.


750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA