

Merlot 2017

Da noi si dice “MerlòT”, non “Merlò”



VARIETÀ Merlot 100%



VIGNETO Esclusivamente dalla vigna “Ferrovia”, piantata nel 2001, con un’età media della vite di 13 anni. 5,600 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 60 ql/ha.



VENDEMMIA Il 26 settembre. Vendemmia manuale in cassetta.



VINIFICAZIONE Dopo la diraspatura e la pigiatura, l’uva fermenta in vasche di acciaio inox con l’ausilio di lieviti selezionati ad una temperature di 23-25°C. Durante questa fase, eseguiamo rimontaggi della vinaccia più volte al giorno al fine di ottenere la migliore estrazione del colore e dei soli tannini dolci dalle bucce e dai vinaccioli maturi. Dopodiché, procediamo con la svinatura.



ÉLEVAGE Per 12 mesi, metà in barriques di rovere francese e metà in vasche di acciaio inox. In seguito all’assemblaggio, il vino affina per sei mesi in bottiglia prima di essere rilasciato.



NOTE DEGUSTATIVE (servire a 17°C)

Colore Rosso rubino intenso.

Bouquet Pieno e fragrante con sentori di viola, ribes nero e rosso e marmellata di lampone.

Palato Armonico e di spessore, di grande bevibilità, si trova cassis ed una leggera nota di mandorla amara.



ABBINAMENTI Indicato con i salumi, piatti di carne rossa ed arrostiti.

Abbinamento memorabile: Risotto con barbabietola e blu di Ramandolo di Aron Querini @ La Frasca (Lauzacco, Italia)

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alc. 13,4%	Acidità tot. 4,9 g/l	Acido lattico 1,1 g/l	Acido malico 0,1 g/l
pH 3,5	Estratto secco 25,3	Glicerina 8,9 g/l	Zucchero res. 2,5 g/l