

## FELD

### CABERNET MERLOT DOC 2015

**UVAGGIO:** Cabernet 70 %  
Merlot 30 %

**ETÀ DELLE VITI:** 5 - 25 anni

**TEMPERATURA:** 16 - 18 °C

**CONSUMO:** 2017 - 2022

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 4,7 ‰

Contiene solfiti

» Elogio di una forza avvenente ed avvolgente, quasi uno scuro fiore profondo e tenebroso. «

#### ANNATA

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

#### VINIFICAZIONE

Le due varietà sono state vinificate separatamente ed affinate in barrique per 12 mesi. In seguito all'assemblaggio il Feld riposa in botti grandi di rovere francese.

#### VIGNETO

Terreno ghiaioso (porfido) e morbido, con pendenze ed esposizione verso sud.

#### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso granato intenso
- all'olfatto si presenta un ampio bouquet di frutta rossa matura
- moderatamente tannico con morbida tostatura
- buona struttura e persistenza

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con arrostiti di carne rossa e selvaggina.

