

LASÒN

MERLOT DOC 2015

UVAGGIO: Merlot

ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni

TEMPERATURA: 16 – 18°C

CONSUMO: 2017 – 2022

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 4,7 ‰

Contiene solfiti

» Come un GPS un sorso di questo Merlot vi guida fino a Caldaro. Non ammicca ad altri luoghi e colpisce la sua freschezza di artemisia e menta. «

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

Fermentazione in rosso con due settimane di macerazione a 28 °C, seguita da malolattica e maturazione per 12 mesi in barrique (nuove per 1/4), leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

VIGNETO

Collina esposta verso sud, tra 250 e 300 m sul livello del mare con microclima molto caldo. Terreno alluvionale argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumo di piccola frutta rossa, anice stellato ed eucalipto
- rotondo, tannini ben integrati, di piacevole beva, finale esplosivo di frutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna al meglio a cacciagione, selvaggina da piuma e formaggi stagionati saporiti.

PREMIAZIONI

BIBENDA – 2008: 3 Grappoli, 2009 & 2010: 4 Grappoli

