

MERLOT- CABERNET

DOC 2019

UVAGGIO: Merlot, Cabernet

ETÀ DELLE VITI: 6 - 26 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2020 - 2023

RESA/ETTARO: 65 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,4 g/l

Contiene solfiti

» Che c'è di male ad essere un classico? Rassicurante come la coperta di Linus, è la gioia del ritorno a casa. Una sicurezza con una pasta al ragù. «

PROVENIENZA

Un classico taglio bordolese. I vitigni Merlot e Cabernet trovano in regioni calde intorno a Caldaro condizioni climatiche simili a quelle di Bordeaux, la loro regione di origine. La temperatura media e il numero di ore di sole nel periodo di vegetazione sono assolutamente paragonabili.

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di dieci giorni a temperatura di 27 °C; fermentazione malolattica e maturazione di 4 mesi in barrique, grandi botti di legno e in botti di cemento.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizioni da sud a est ed altitudine tra 230 e 350 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio impasto.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- aroma fruttato con sentori di frutti di bosco e ciliegia, speziato di eucalipto e rosmarino
- pieno corposo in bocca, con tannino possente e ben integrato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina bene a carni rosse, cacciagione e formaggi saporiti.

