

MERLOT- CABERNET

DOC 2023

UVAGGIO: Merlot, Cabernet

ETÀ DELLE VITI: 5 – 30 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 1 – 4 anni

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,2 g/l

Contiene solfiti



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

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti sono situati a sud e a est, a un'altitudine compresa tra 230 e 350 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito principalmente da ghiaia calcarea argillosa con una piccola percentuale di sabbia.

VINIFICAZIONE

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

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

Questo Merlot Cabernet è un ottimo accompagnamento per carni alla griglia, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura.