

MERLOT- CABERNET

DOC 2020

UVAGGIO: Merlot, Cabernet

ETÀ DELLE VITI: 5 - 30 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2021 - 2024

RESA/ETTARO: 65 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 4,8 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

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 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.

