

FELD

MERLOT CABERNET RISERVA DOC 2021

UVAGGIO: Merlot
Cabernet

ETÀ DELLE VITI: 10 - 25 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2023 - 2029

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,3 g/l

Contiene solfiti

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

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

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.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER - 2017: 93 p.

JAMES SUCKLING - 2019: 90 p.

DECANTER - 2019: 90 p.

IVINI DI VERONELLI - 2017: 91 p.