

{ créa® }

## Merlot Trentino Superiore Doc

### Vendemmia 2016

Selezione di uve Merlot  
(Merlot Trentino Superiore Doc)

Créa è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del vitigno Merlot; da questa vendemmia è stato classificato Trentino Superiore.

### IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale:** l'annata 2016 si è caratterizzata per eventi meteorologici molto particolari. La ripresa vegetativa dei vigneti è stata temporalmente in linea con gli ultimi anni, ma in primavera inoltrata vi sono stati dei bruschi abbassamenti della temperatura, che non hanno comunque creato danni nell'Alto Garda, ma hanno rallentato la stagione provocando un ritardo nella fioritura. In giugno si sono susseguiti diverse precipitazioni piovose particolarmente intense che sono stati causa di attacchi peronosporici causa di danni per lo più quantitativi. La vendemmia, iniziata in settembre, è stata più tardiva rispetto agli anni scorsi e la sua eccezionalità è imputabile alla stabile e duratura area di alta pressione, amplificata da un regime di temperature caratterizzato da un'importante escursione termica con un risvolto molto positivo sulla composizione zuccherina, sull'equilibrio acidico delle uve e sulla produzione di aromi. L'assenza di piogge durante tutto il periodo vendemmiale ha consentito, inoltre, una corretta programmazione della raccolta permettendo un efficace e razionale lavoro in cantina e di raccogliere uve

sempre perfettamente sane. Un'annata quindi che ha dato ottimi risultati sia per i vini bianchi, che per quelli rossi. La vendemmia si è svolta il primo di ottobre con un'attenta selezione manuale delle uve.

**Varietà di uva utilizzata:** Merlot in purezza.

**Zona di provenienza:** zone più precoci per permettere la migliore maturazione delle uve: Bolognana e pendici del Monte Brione. Si tratta di zone esposte prevalentemente a sud che godono di numerose ore di luce e di ottimali condizioni microclimatiche.

**Tipologia del terreno:** terreni pesanti, di medio impasto, caratterizzati però da un alto contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

**Forma di allevamento:** Guyot.

**Produzione:** ca 95 quintali di uva ad ettaro.

### IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia manuale delle uve si è svolta il primo di ottobre selezionando i grappoli ed escludendo quelli non perfettamente maturi: l'uva integra è stata posta in piccoli recipienti e trasportata velocemente in cantina, dove è stata subito diraspata. La



750 ml  
13,85% vol

fermentazione alcolica è avvenuta in apposti vinificatori in acciaio a temperatura intorno a 25°C con macerazione sulle bucce per 12 giorni. In gennaio, al termine della fermentazione alcolica e malolattica, il vino è stato messo in legno per l'affinamento in apposite barriques e tonneau. Dopo 12 mesi il vino è stato assemblato e lasciato in acciaio per ulteriori 6 mesi. Il 30 luglio 2018 il vino è stato imbottigliato e sono state prodotte 3.984 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un congruo periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino di colore rosso rubino compatto e consistente, rivela al naso un'affascinante ed elegante intreccio di sfumature odorose, che variano da sentori di frutti di bosco (lampone, mirtillo, mora) e prugna, di cacao e liquirizia, tipici del Merlot, ad altri più speziati, di chiodi di garofano, pepe, mentolo e vaniglia, arricchiti dalla

maturazione in legno. Il gusto giunge al palato con autorità e pienezza, e sottolinea l'equilibrio fra i tannini, che ne danno la struttura senza disturbarne la grande eleganza, la bella morbidezza, la piacevole vena fresca, che lo attraversa, e la persistenza degli aromi e dei sapori. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13,85 %Vol.  
**Zuccheri:** 1,3 g/l.  
**Estratto Secco Totale:** 28,6 g/l.  
**Acidità totale:** 5,03 g/l.  
**pH:** 3,62.  
**Contiene solfiti.**

## ABBINAMENTI

Si sposa con arrosti di carni rosse, brasati, piatti di selvaggina, ma anche con formaggi di pasta dura.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18°C in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

## CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

10 anni.

Créa				
Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)	
0,75 1,5 3	bordolese	6	cm 32,5 x 17 x 24,5	
Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,355 kg 2,790 kg 4,835	kg 8,65	88	kg 780	cm 145

