

# COLLEZIONE APPONALE

## Merlot Trentino Doc

### Merlot Trentino Doc

#### IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

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

**Collocazione dei vigneti:** su terreni pesanti, con molta argilla, posti in zone precoci, che garantiscono l'esposizione al sole dei grappoli durante la maturazione per numerose ore.

In tal modo si ottiene sempre una buona maturazione delle uve e vini di corpo e struttura.

**Forma di allevamento:** pergola trentina per i vigneti più vecchi e Guyot per i più giovani.

**Vendemmia:** diradamenti accurati e tempestivi garantiscono rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge intorno a metà settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani.

#### IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vinificazione:** le uve vengono immediatamente separate dai raspi e pigiate; il mosto che se ne ottiene viene fatto macerare con le bucce fino al termine della fermentazione alcolica ad una temperatura compresa fra 25 e 28°C per una durata di circa 6-7 giorni. Il vino viene poi parzialmente illimpidito tramite un paio di travasi e sottoposto a fermentazione malolattica

per ottenerne equilibrio e morbidezza.

**Affinamento:** il vino viene fatto maturare per circa 10 mesi in vasche di cemento, serbatoi in acciaio e botti di legno di rovere. Prima della messa in bottiglia viene fatto l'assemblaggio più opportuno delle diverse partite.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino abbastanza carico.

**Profumo:** complesso e persistente con note fruttate (piccoli frutti: lampone e mirtillo, in particolare) accompagnate da piacevoli sentori speziati ed erbacei (peperone verde) nel pieno rispetto della tipicità varietale.

**Gusto:** pieno, morbido, piacevole da bere. Il retrogusto è gradevolmente amarognolo ed i sapori rimangono a lungo in bocca.



750 ml  
12,5% vol

## DATI ANALITICI

In rapporto all'annata:

**Grado alcolico:** 12,5% Vol.

**Zuccheri residui:** da 0,2 a 3 g/l.

**Acidità totale:** da 4,70 a 5,50 g/l.

**pH:** intorno a 3,60.

## ABBINAMENTI

Si accosta a tutti i secondi piatti di carne, in particolare alle grigliate, ma è ideale anche per i formaggi stagionati e per i piatti di mezzo.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C, meglio se servito un'ora dopo la stappatura. Può essere invecchiato.

### Merlot Trentino Doc

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	bordolese	6	cm 24 x 30 x 15,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,21	kg 7,4	110	kg 834	cm 167



0,75 l