

{ créa® }

Merlot Trentino Superiore Doc

Vendemmia 2017

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 viticola 2017 nel Nord Italia è stata caratterizzata da eventi atmosferici avversi: le gelate primaverili tra il 19 ed il 22 aprile, la siccità estiva e le grandinate verificatesi fin quasi alla vendemmia hanno fortemente intaccato la qualità e la quantità della produzione. Tali eventi non si sono, fortunatamente, verificati nell'Alto Garda Trentino, o almeno non con l'intensità di altre zone. Il lago di Garda è riuscito a contenere il freddo, permettendo ai vigneti di non subire alcun danno, la pioggia è caduta quando necessario, senza esagerazioni, ma anche senza carenze e la grandine è arrivata ma senza provocare danni. Quindi l'annata nel complesso è stata positiva, anticipata perché la ripresa vegetativa dei vigneti è avvenuta prima e il periodo estivo è stato molto caldo e con un decorso molto positivo anche durante la vendemmia che ha permesso di avere uve giustamente mature e sane alla raccolta. La vendemmia si è svolta il 23 settembre 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 90 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia manuale delle uve si è svolta manualmente 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 fermentazione alcolica è avvenuta in appositi vinificatori in acciaio a temperatura intorno a 25°C con macerazione sulle bucce per 11 giorni. In ottobre, al termine della fermentazione alcolica e malolattica, il vino è stato messo in legno per l'affinamento in apposite barriques e tonneau. Dopo 13 mesi, in novembre



750 ml
13,52% vol

2018, il vino è stato assemblato ed il 19 gennaio 2019 il vino è stato imbottigliato e sono state prodotte 3.916 bottiglie. Prima della commercializzazione è seguito un periodo di affinamento in bottiglia di almeno un anno.

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: 13,52 %Vol.
Zuccheri: 0,9 g/l.
Estratto Secco Totale: 28,8 g/l.
Acidità totale: 4,95 g/l.
pH: 3,63.
Contiene solfiti.

ABBINAMENTI

Si sposa con arrostiti 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

