

{ gère® }

Trentino rosso Doc

Vendemmia 2016

Trentino rosso Doc da uve Merlot,
Cabernet Franc
e Cabernet Sauvignon

Gère è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione dei vitigni Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon.

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 ed il 05 ottobre con un'attenta selezione manuale delle uve.

Zona di provenienza: sulle pendici del Monte Brione, esposizione a sud ovest, numerose ore di luce a disposizione e un ottimale microclima grazie alla vicinanza del lago e al soffio rinfrescante dell'Ora del Garda e da Varone.

Varietà di uva utilizzata: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon.

Tipologia del terreno: franco-argilloso.

Forma di allevamento: Guyot a 5.000 ceppi ad ettaro.

Produzione: 70 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un appositi vinificatori in acciaio per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica è durata intorno ai 10 giorni a seconda dei vini e si è svolta a temperatura controllata di 23-28°C con macerazione con le bucce



750 ml
13,80 % vol

e follature manuali giornaliere. Al termine della fermentazione alcolica e malolattica, dopo un primo travaso, il vino è stato assemblato e posto per metà in apposite barriques e tonneau (prevalentemente di legno francese). La maturazione è durata quasi un anno, in dicembre 2017 il vino è stato assemblato e il 22 gennaio 2018 ne sono state prodotte 3.971 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un congruo periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Lo splendido colore rosso rubino del vino anticipa un profumo di grande personalità e complessità, frutto del taglio delle tre diverse varietà di origine bordolese. Le peculiarità dei tre vitigni sono ottimamente integrate e offrono un profumo ampio, persistente e di notevole eleganza, con note che spaziano dal fruttato (amarena, more mature), allo speziato (pepe nero, cacao, liquirizia) fino al floreale. In bocca trasmette subito una grande sensazione di armonia ed equilibrio, grazie

alla fitta trama di tannini morbidi, e si rivela poi particolarmente rotondo, vellutato e lungo, sfumando nel finale con una ricca persistenza di sapori e aromi. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,80%Vol.
Zuccheri: 1,2 g/l.
Estratto Secco Totale: 28,9 g/l.
Acidità totale: 4,87 g/l.
pH: 3,66.
Contiene solfiti.

ABBINAMENTI

Si accosta egregiamente a piatti di selvaggina di piuma e formaggi stagionati.

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.

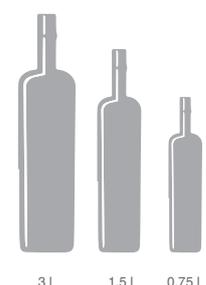
CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

10 anni.

Gère

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



3l 1,5l 0,75l