



Dati analitici:

Grado alcolico: **12%**
Residuo zuccherino: -
Acidità totale: **5‰**
Estratto secco totale: **18‰**
Pressione: -

Uvaggio:

Merlot 100%.

Zona di produzione e clima:

Uve provenienti da vigneti situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano. Esposti a sud, ad un'altitudine che si attesta intorno ai 100m s.l.m., i vigneti ricevono un'importante protezione climatica dai colli Asolani che si posizionano ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est. Il terreno è di medio impasto, con una buona componente argillosa.

Resa:

160 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: circa 5-6 kg.

Vendemmia:

Tardiva, per garantire il raggiungimento di un adeguato livello di maturazione.

Vinificazione:

Dopo essere state conferite in cantina e diraspate, le uve Merlot vengono sottoposte a macerazione a cappello sommerso per alcuni giorni in vinificatori di piccole dimensioni.

Successiva maturazione per alcuni mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento in vasca è seguito da un breve periodo di riposo in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

Profilo organolettico:

Colore rosso rubino. Profumo intenso, caratteristico e gradevole. Al palato si presenta asciutto, sapido e armonico.

Abbinamento:

È ideale accompagnamento di arrosti, carni rosse e cacciagione.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.

Cartoni da 12 bottiglie.

Pallet EPAL da 50 cartoni (5 strati) o 60 cartoni (6 strati).