



## MERLOT QUIRINUS

**Designazione:** Alto Adige Merlot

**Classificazione:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Vitigno:** Merlot

**Annata:** 2016

**Posizione:** Pianizza di sopra, esposizione a sudest a 400 m s.l.m. e Termeno, esposizione a est a 250 m s.l.m. Terreno argilloso - sabbioso e sassoso.

**Forma di allevamento:** Pergola e Controspalliera

**Raccolto:** 60q/ha

**Vinificazione:** Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d'acciaio a 30°C, fermentazione malolattica nella botte d'acciaio e affinamento per 12 mesi in barrique.

**Caratteristiche:** Colore rosso melograno scuro, corpo vellutato con acidità armonica e con un aroma di more, ciliegie, vaniglia e di tostato.

**Abbinamenti gastronomici:** Piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

### Analisi:

**Alcol:** 14,5 %

**Acidità:** 5,5 g/l

**Zucchero residuo:** 3,3 g/l