



MERLOT RISERVA

Designazione: Alto Adige Merlot Riserva

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Merlot

Annata: 2015

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

Forma di allevamento: Pergola

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 24 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: 5,6 g/l

Zucchero residuo: 2,9 g/l