



# Merlot

Garda DOC



**Vitigni:** 100% Merlot.

**Grado Alcolico:** 13%vol.

**Annata:** 2016.

**Vigneti:** situati in collina a Olfino di Monzambano a pochi km a sud del lago di Garda. Ottima esposizione a sud-est su terreno morenico sassoso calcareo. Le vigne sono allevate a Guyot o a cordone speronato a seconda del vigneto con una produzione di ca.100 q/ha di uva.

**Fermentazione:** in botti d'acciaio con circa 7-8 giorni di macerazione sulle bucce.

**Colore:** rosso rubino brillante.

**Profumi:** bouquet ricco, elegante, tipico della varietà. Note principalmente di frutta rossa.

**Sapori:** vinoso, delicato e armonico, sapido, abbastanza fresco. Tannino morbido e non aggressivo, ripropone i sentori di frutta rossa.

**Abbinamenti:** molto versatile, dagli antipasti di salumi ai risotti fino a carni bianche e rosse.

Temperatura di servizio: 16-18°C.