



Merlot

Garda DOC



Vitigni: Merlot 100%.

Grado Alcolico: 13%vol.

Annata: 2017

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.

Produzione: ca. 100q/ha.

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

Colore: rosso rubino vivace.

Profumi: ricco ed elegante, vinoso, esprime note di frutta rossa tipiche della varietà.

Sapori: secco, sapido, mostra un tannino morbido. Buone la sapidità e la persistenza. Ripropone le note fruttate.

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

Temperatura di servizio: 16-18°C.