

GARDA
DOC

MERLOT

GOZZI
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno: Merlot

Alcool: 13%

Vigneti: Da diverse vigne all'interno dell'anfiteatro morenico gardesano. Il suolo è tipicamente sassoso e calcareo con piccole macchie di argilla rossa.

Sistema di allevamento e produzione: guyot, con una produzione di circa 100q/ha

Vendemmia: manuale, metà settembre

Vinificazione: in botti d'acciaio con 8-10 giorni di macerazione sulle bucce

Affinamento: in acciaio per almeno 8 mesi

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

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

Temperatura di servizio: 14-16°C