

Merlot di Rosso

L'eleganza e l'intensità del merlot in purezza. Espressione massima delle dure rocce vulcaniche di basalto.

100% Merlot

VITICOLTURA

Clima	Mediterraneo Temperato fresco - Prealpino ventilato - Importanti escursioni termiche ad agosto-settembre
Suoli	Basaltico
Ambiente	Collinare, altitudine compresa tra 250 e 300mslm
Vigneti	Cordone speronato monolaterale, anno impianto 2003, densità 5000 ceppi/ha
Varietà	Merlot
Conduzione	Biologica Certificata
Manodopera	550 h/ha anno di lavoro manuale
Vendemmia	Manuale in cassetta forata

ENOLOGIA

Ammostamento	Cernita uve, diraspa-pigiatura
Fermentazione	Termocontrollata, rimontaggi all'inizio e follatura alla fine
Affinamento	In barrique di secondo e terzo passaggio per 12 mesi
Quadro Analitico	14% vol. - 0 g/l zuccheri residui - 5g/l acidità fissa
Prima annata	2017
Annate disponibili	2018
Produzione	6.000 bottiglie da 75cl

CONDIVISIONE

Denominazione	DOC Breganze
Aspetto	Rubino brillante con riflessi violacei
Profumo	Giovane, fruttato e armonico
Sapore	Morbido e piacevole
Abbinamenti	Mescite, finger food e ricevimenti
Servizio	Bottiglia a 18°C in bicchieri ampi a stelo lungo
Confezione	Scatole di cartone da 6 bottiglie

PREMI E RICONOSCIMENTI

5 Star wine - Vinaly 2020	90/100
IWSC 2020	90/100