



AZ. AGRICOLA
BOTTURI

Scheda tecnica Merlot Garage 2018

Vitigno	Merlot 100%
Denominazione	IGT Benaco Bresciano Merlot
% Vol	14,5
Tipo di terreno	Medio impasto su collina morenica
Varietà d'uva	Merlot
Sistema d'allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Produzione integrata
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di settembre / prima ottobre
Modalità di raccolta	Manuale in cassette
Vinificazione	L'uva viene lasciata passare per circa 30 giorni su appositi graticci. Al termine dell'appassimento l'uva viene spremuta e messa a fermentare integralmente, con il proprio graspo, per 8/10 giorni. Successivamente viene pressata in modo soffice. Il mosto ottenuto continua la fermentazione a temperatura ambiente in recipienti di acciaio
Affinamento	A fine fermentazione il vino viene pulito dalle fecce e lasciato a riposare fino al termine della fermentazione malolattica. Al termine della fermentazione malolattica il vino rimane a riposare in botte d'acciaio per almeno 5 mesi e imbottigliato
Note sensoriali	Colore: Rosso rubino molto intenso, con riflessi granati Profumo: Ottima intensità, netto, elegante, con note vanigliate e tostate Sapore: Netto, caldo, ampio, grande sapidità, con tannini nobili Corpo: Ottima consistenza, armonico Persistenza: Lunga persistenza
Abbinamenti	Stracotti e formaggi mediamente stagionati