



Garda MERLOT

D.O.C. GARDA

Enologo: Dott. Alberto Musatti

SCHEDA TECNICA

Ubicazione azienda: Loc. Festoni - Monzambano (MN)

Altitudine: da 30 a 220 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Ovest

Composizione del terreno: di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile

Vitigni: Merlot 100%

Sistema di allevamento: Guyot - Cordone speronato

Densità: 4000-4500 Ceppi/ha

Vendemmia: effettuata a mano, in cassette, tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata a 28°.

Macerazione: macerazione per un periodo abbastanza lungo, con frequenti rimontaggi

Affinamento: prima in tini di acciaio e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione annua: 50.000 bott.

Formati: 750 ml.

Tipologia di bottiglia: Bordolese

Peso: 700 gr.

Bott. per cartone: 6

Tipologia di tappo: Sughero

Titolo alcolometrico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

pH: 3,5 g/L

Estratto Secco: 33 g/L

Residuo Zuccherino: 4 g/l

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Apre con aromi vegetali fra cui spiccano profumi di frutti a bacca rossa, ribes e mora.

Sapore: Il sapore morbido ed armonico sottolinea il fine tannino d'uva.

Temperatura di servizio: servire a 18° - 20° C

Abbinamenti: si accompagna perfettamente con paste al ragù, pasticci e con carni bollite.

Safra 2015. 1º Circuito de Degustação Harmonizada, Curitiba 16/03/2017.