

# CABERNET- MERLOT

## DOC 2017

**UVAGGIO:** Cabernet 55 %  
Merlot 45 %

**ETÀ DELLE VITI:** 6 – 26 anni

**TEMPERATURA:** 16 – 18 °C

**CONSUMO:** 2018 – 2021

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**  
guyot e pergola

**ALCOL:** 13,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 4,6 g/l

Contiene solfiti

» Che c'è di male ad essere un classico? Rassicurante come la coperta di Linus, è la gioia del ritorno a casa. Una sicurezza con una pasta al ragù. «

## PROVENIENZA

Un classico taglio bordolese. I vitigni Merlot e Cabernet trovano in regioni calde intorno a Caldaro condizioni climatiche simili a quelle di Bordeaux, la loro regione di origine. La temperatura media e il numero di ore di sole nel periodo di vegetazione sono assolutamente paragonabili.

## ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di dieci giorni a temperatura di 27 °C; fermentazione malolattica e maturazione di 8 mesi in barrique, grandi botti di legno e in botti di cemento.

## VIGNETO

Vigneti collinari con esposizioni da sud a est ed altitudine tra 230 e 350 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio impasto.

## SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- aroma fruttato con sentori di frutti di bosco e ciliegia, speziato di eucalipto e rosmarino
- pieno corposo in bocca, con tannino possente e ben integrato

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina bene a carni rosse, cacciagione e formaggi saporiti.

