

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.

