



MERLOT TRENTINO DOC

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve coltivate sulle soleggiate colline della Tenuta Regole di Mattarello

VITIGNO

MERLOT 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio, evoluzione in botti di rovere per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento, stoccaggio in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino, vivo, brillante

PROFUMO: fruttato, con una lieve nota erbacea molto elegante

GUSTO: asciutto, di spessore, con piacevole sottofondo amarognolo

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

è un vino ideale per accompagnare minestre asciutte, carni grigliate, formaggi stagionati e piatti di mezzo

CONSERVAZIONE E DURATA

bevuto nell'annata ha un piacevole sapore di fruttato, si conserva oltre 3 anni

Il Merlot, ottenuto dall'omonimo vitigno di origine bordolese ha trovato la sua seconda terra di elezione in alcune giaciture delle vallate trentine. Per particolarità di carattere ma soprattutto di finezza, indotti dalla natura dei terreni e dal clima, il Merlot Trentino è unico nel suo genere e si stacca nettamente dai prodotti della viticoltura di altre regioni