

**Uvaggio:**

Corvina, Merlot

**Vigneto:**

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono allevate a GDC e pergoleta trentina, con una produzione di circa 3,5 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del lago di Garda.

**Vendemmia:**

A mano, selezionando attentamente i grappoli più maturi, perfettamente sani, tra la fine di Settembre e Ottobre.

**Appassimento:**

In fruttai, a condizioni di temperatura ed umidità naturali, per un periodo di circa 3 mesi a seconda dell'andamento climatico.

**Vinificazione:**

Le uve appassite vengono sottoposte ad una diraspatura e pigiatura soffice. Il pigiato viene poi inoculato con lieviti selezionati in recipienti di acciaio inox, e la fermentazione prosegue lentamente a bassa temperatura, al fine di estrarre al meglio il colore, i tannini e gli aromi della buccia.

**Maturazione:**

Per almeno 12 mesi a contatto con i lieviti, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Una parte viene invece affinata in barrique.

**Note organolettiche:**

Il colore è rosso impenetrabile e al naso troviamo una vasta gamma aromatica che spazia dalla confettura di more alle ciliegie sotto spirito, lasciando poi lo spazio per evidenti note tostate di caffè, cioccolato fondente, vaniglia e cannella. In bocca è perfettamente equilibrato, caldo e setoso.

**Abbinamenti:**

La sua struttura sopporta e supporta gli abbinamenti culinari più nobili e pregiati come la selvaggina e i brasati. La sua personalità forte e raffinata gli consente anche di essere consumato da solo come vino da meditazione.

**Come servirlo:**

Temperatura di servizio 18° C

