

Tipologia:

Vino rosso dolce

Vigneto:

Le uve di Merlot utilizzate per produrre questo vino sono allevate a GDC, 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 piccoli e 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 vino si presenta di colore rosso granato carico. Al naso il profumo è intenso, e si evidenziano note di frutta rossa matura, viola mammola, spezie.

Al palato la sua struttura e l'alcolicità sono accompagnate dal residuo zuccherino che lo rende dolce, caldo, vellutato e avvolgente. Lunga la persistenza aromatica di frutta in confettura.

Abbinamenti:

Si presta bene ad essere servito insieme a formaggi molto stagionati, al cioccola-

to fondente amaro e ai dolci come il Pandoro di Verona.

Come servirlo:

Temperatura di servizio 12-14° C

Conservazione:

Mantenere alla temperatura di cantina, evitando il contatto con la luce.

