

# MERLOT

## Trentino DOC

*A. Grigolli*



### **DOC Trentino:**

La zona produttiva di questo Merlot coincide con la parte centrale del Trentino viticolo (Vallata dell'Adige).

### **Vitigno:**

Vitigno di origine francese (Bordeaux) si estende su terreni ghiaiosi alluvionali nel fondovalle e morenici sulle colline, tutti ricchi di oligoelementi determinanti ai fini enologici. L'esposizione verso sud è fondamentale per la buona maturazione.

### **Vinificazione ed Affinamento:**

Dopo la diraspatura, il pigiato fermenta sulle bucce per 8-10 giorni periodo nel quale si estrae colore e tannino. Dopo la svinatura e la malolattica viene messo parzialmente in botti di rovere francese per l'affinamento.

### **Dati analitici:**

Alcool 13% vol  
Acidità 5 g/l

### **Dati sensoriali:**

Rubino con riflessi granata, profumo fruttato con note speziate, di frutta rossa e pepe verde. Sapore asciutto, pieno, armonico, talvolta speziato, dai tannini morbidi ed eleganti.

### **Apprezzabilità:**

Vino per carni rosse e formaggi, migliora dopo qualche anno di invecchiamento.

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

CONTIENE **SOLFITI**