

# 1339

  
CANTINA SOCIALE  
TRENTO

## MERLOT

Trentino

*denominazione di origine protetta*

### VITIGNO

Originario della Borgogna è oggi molto diffuso nel mondo e in Trentino e, se coltivato in situazioni pedo-climatiche ideali, è in grado di produrre vini dalle caratteristiche inimitabili.

Si pensa che il nome derivi dal merlo, uccello che sembra gradire le bacche di questo vitigno.

### AMBIENTE

Nella parte centrale del Trentino viticolo, su terreni ghiaiosi alluvionali ai lati del fiume Adige esposti a sud, si registrano in estate condizioni termiche tali che unite al parziale ombreggiamento dei grappoli conducono le uve ad un livello di maturazione ottimale.

### PRATICHE ENOLOGICHE

Eseguita la pigia-diraspatura, il pigiato fermenta sulle bucce per 8-10 giorni a temperature vicine ai 30°C..

Il mosto-vino estrae così colore e tannini che si consolidano con un'ulteriore settimana di macerazione. Eseguita la malolattica, il vino viene posto a riposare per uno o più anni anche nel legno.

### RISULTATI

Vino rosso rubino con riflessi granata, profumi speziati e di frutti rossi, sapore armonico, leggermente tannico ed elegante.

### ABBINAMENTI

Si accosta a pietanze saporite di carne rossa, intingoli e formaggi.

Si serve a 17-19°C.

Alcool: 13% vol



<b>Residuo zuccherino</b>	2,0 g/l circa
<b>Acidità totale</b>	5,50 g/l circa
<b>Zona di produzione</b>	Trentino
<b>Orientamento/esposizione</b>	Sud / sud ovest
<b>Suolo</b>	Alluvionale, medio impasto
<b>Forma di allevamento</b>	Pergola e Guyot
<b>Numero di ceppi per ettaro</b>	3500
<b>Età media delle viti</b>	10/25 anni
<b>Produzione per ettaro</b>	100 quintali
<b>Periodo di vendemmia</b>	Seconda metà di settembre