



Novaline Merlot Trentino Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Per denominare i vini si privilegiava in passato il nome del vitigno anziché l'origine geografica, dimenticando così che un vitigno, pur ottimo, se coltivato in un ambiente poco adatto non darà mai vini di qualità. Per questo riteniamo che la valorizzazione della nostra terra possa avvenire attraverso l'individuazione dei *Cru*, giacché quel nome e quella vigna appartengono alla comunità stessa del territorio.

Nell'evoluzione di questo progetto presentiamo il *Novaline* Merlot Trentino Riserva.

Questo vino prende di fatto il nome dalla vallata da cui proviene, situata nel comune di Mattarello, a sud di Trento, da sempre collegamento strategico con Vigolo Vattaro e dunque con la Valsugana e l'altopiano di Lavarone. Un toponimo conosciuto a Trento ed un comprensorio vitato di antica data che appartiene al patrimonio della città ed alla sua cantina. La storia ci dice che da questa zona nascono rossi importanti ed in particolare Merlot assolutamente rilevanti.

Potendola descrivere, la valle delle *Novaline*, avendo quota, gode dei venti che la tengono pulita e di un orientamento sud-ovest che la rende molto soleggiata per tutta la durata dell'anno. L'insolazione diretta ed il conseguente irraggiamento concavo fa sì che le sue colline, incorniciate dall'incedere del bosco, rimangano temperate e con un microclima ideale per ottenere insieme maturazione e grado. Il vigneto è posto a 350 m.s.l.m., presenta un terreno in forte pendenza mentre il suolo è costituito da detrito minerale prevalente, sottile, franco sabbioso con scheletro frequente di materiali grossolani dolomitici.

Dopo la pigia-diraspatura seguono la fermentazione e la macerazione per circa 20 giorni.

A svinatura avvenuta si procede con la fermentazione malolattica dopo la quale è previsto un affinamento in *barriques* di rovere francese per circa 18 mesi. Segue un passaggio in acciaio ed ancora riposo essenziale in bottiglia per ulteriori 6 mesi prima della commercializzazione.

Il colore è un rosso rubino intenso.

Al naso appare intrigante, con profumi di frutta rossa e note speziate. Nella degustazione è avvolgente ed armonioso, molto persistente. Vino di grande struttura.

Abbinamenti ideali alle pietanze

Si abbina ad arrostiti, carni rosse e selvaggina o formaggi stagionati.

Va servito a 18-20° C.

| | |
|---------------------------------|--|
| ALCOOL | 13,5 % vol. |
| ACIDITA' TOTALE | 5,30 g/l circa |
| DENOMINAZIONE | TRENTINO RISERVA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA |
| TIPOLOGIA UVA | Rosso Merlot vari cloni |
| BOTTIGLIE PRODOTTE | "15.000 prodotte annualmente" |
| ZONA DI PRODUZIONE | Vigna Novaline |
| ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE | Sud – Sud/ovest |
| SUOLO | Detrito minerale prevalente, sottile, franco sabbioso con scheletro frequente di materiali grossolani dolomitici |
| FORMA DI ALLEVAMENTO | Pergola trentina doppia |
| NUMERO CEPPI PER ETTARO | 3.500 |
| ANNO DI IMPIANTO | Tra l'anno 1980 e il 1985 |
| PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li /ha |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA | Nella seconda metà di settembre |