

Merlot Trentino DOC
MASTRI VERNACOLI

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno introdotto in Trentino sul finire del secolo scorso dalla famosa regione francese del Bordeaux.



Zona di produzione: La grande culla è rappresentata dalla Vallagarina dove eccellono le posizioni di Avio, Serravalle, Mori, Vallagarina, Nomi e Aldeno.

Vitigni: Esclusivamente Merlot, vitigno che ha trovato in Trentino un ambiente particolarmente favorevole, incontrando i favori dei produttori – per la sua facile adattabilità – e dei consumatori – per la sua qualità intrinseca. Il grappolo è di media dimensione, piramidale alato tendenzialmente spargolo.

Vinificazione ed affinamento: La vinificazione segue lo schema tradizionale “in rosso” con media durata della macerazione sulle bucce (9-10 gg). Segue un rapido passaggio in tank di acciaio inox, cui segue un moderato invecchiamento in botti di rovere e l’imbottigliamento.

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 4,8 g/l -Estratto secco netto: 27 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino carico con sfumature violacee da giovane, che evolvono al mattone con l’invecchiamento. Profumo: netto, gradevole, discretamente fruttato con nota erbacea appena accennata. Sapore secco, piacevolmente equilibrato, di buona struttura ed elegante corposità.

Abbinamento: Indicato in particolare per carni arrosto, selvaggina e formaggi piccanti.

Temperatura di servizio: 16-18°C