





MERLOT Trentino DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Merlot

Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.

Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18°-20° C.

Dopo una macerazione del pigiato per 20 giorni a temperatura controllata, finita la fermentazione, viene svinato e travasato in barrique per 18 mesi circa a cui segue l'affinamento in bottiglia.

Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Profumo finemente erbaceo con sottofondo di piccoli frutti ed una piacevole nota di legno e spezie dovuti al lungo affinamento in legno. Sapore secco, deciso, gradevolmente vellutato e persistente.

Particolarmente gradevole con i primi piatti dai sughi decisi, con carni grigliate, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Nach einer Mazeration der zerkleinerten Trauben für 20 Tage bei kontrollierter Temperatur wird sie nach der Fermentation abgezogen und für etwa 18 Monate in ein Barrique überführt, gefolgt von einer Verfeinerung in der Flasche.

Die Farbe ist rubinrot mit Granatreflexionen. Fein krautiges Parfüm mit Hintergrund von kleinen Früchten und einer angenehmen Note von Holz und Gewürzen aufgrund der langen Reifung im Holz. Trockener, entscheidender, angenehm samtiger und anhaltender Geschmack.

Besonders angenehm bei den ersten Gängen mit starken Saucen, mit gegrilltem Fleisch, Braten, Wild und gereiftem Käse.

After a maceration of the crushed grapes for 20 days at a controlled temperature, after fermentation, it is drawn off and transferred to barrique for about 18 months followed by refinement in the bottle.

The color is ruby red with garnet reflections. Finely herbaceous perfume with background of small fruits and a pleasant note of wood and spices due to the long aging in wood. Dry, decisive, pleasantly velvety and persistent flavor.

Particularly pleasant with the first courses with strong sauces, with grilled meats, roasts, game and aged cheeses.

