

Castel San Michele Rosso Trentino

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso con lungo contatto vinaccia/mosto (15 giorni). Rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana.



AFFINAMENTO

Maturazione per 15 mesi in piccole botti di rovere, taglio e successivo affinamento in bottiglia.



Colore rosso rubino intenso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo ampio e complesso con sentori di piccoli frutti e spezie.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola semplice trentina e spalliera con potatura a guyot

VENDEMMIA

Manuale, inizio Ottobre



Elegante al gusto, di buon equilibrio e persistenza.