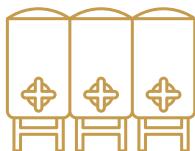


Merlot Trentino

-Istituto Agrario San Michele all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Macerazione sulle vinacce per 3 settimane con due rimontaggi giornalieri. Alla svinatura sono seguiti due travasi.



AFFINAMENTO

Maturazione per 12 mesi in piccole botti di rovere con successivo affinamento in bottiglia.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colore rosso rubino con riflessi granata.



Profumo etereo, leggermente erbaceo e caratteristico.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Merlot

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a spalliera, potatura a cordone speronato

VENDEMMIA

Manuale, fine Settembre



Sapore secco, armonico e con molto equilibrio. Vino aristocratico, elegante e di grande longevità.