

GARDA D.O.C MERLOT MORACCIO

Vitigno: Merlot 100%.

Zona di produzione: Vigneto di proprietà piantato nel 2000 con viti selezionate. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 140 m.s.l.m.

Terreno: Calcareo sabbioso con buona dotazione di argilla (20%) con esposizione che va da Nord a Sud.

Vendemmia: Tardiva, manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Terza decade di Settembre.

Vinificazione: Macerazione per 7/8 giorni a temperature tra 18 e 22° C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 15 giorni circa. Fermentazione malolattica in legno.

Affinamento: In acciaio e, per modesta parte, anche in Barriques in rovere dell'Allier. Assemblaggio in primavera e imbottigliamento.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Ottenuto da monovitigno di Merlot. Colore rosso rubino brillante, profumo intenso e variegato, sapore asciutto e giustamente tannico, sapido di corpo, gradevolmente armonico.

Temperatura di Servizio: 18° C.

Vita media del Vino: Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 5 anni.

Abbinamenti gastronomici: Indicato per risotti e paste con ragù di carne; se invecchiato, con pollame e cacciagione.

Dati analitici:

Grado alcolico: 14% Vol.

Acidità totale: 5,8g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 37 g/l.

Anidride solforosa totale: 20 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

