

25° ANNIVERSARIO

Merlot Colli Berici Doc



25° ANNIVERSARIO



 Nome	25° anniversario
Classificazione del vino	Merlot Colli Berici Doc
Varietà/Uvaggio	Merlot 100%
Comune di Produzione	Lonigo nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte 6600

-  **Il vigneto**
Terreno - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
Esposizione - Sud - sud/est
Altimetria - Collina 150 mt slm
Densità di impianto - 6.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Cordone speronato basso
Carico di gemme - 8 per ceppo
Resa per ettaro - 70 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

-  **Epoca e conduzione della vendemmia**
Metà Settembre circa, a mano in cassoni
- Vinificazione**
Breve descrizione: Diraspapigiatura seguita da 12 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50Hl. aperti, con 6 follature giornaliere.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 26° - 32° C
Durata della macerazione - 12 gg
Durata della fermentazione - 15 gg
Periodo di Maturazione - 18 mesi in barrique di rovere Allier, Never, Limousin e Tronçais.
Affinamento in bottiglia di circa 10 mesi
Epoca di imbottigliamento - Aprile-Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia

-  **Caratteri organolettici**
Colore rosso rubino intenso.
Profumo varietale di frutta rossa matura, amarena, prugna, con piacevoli sentori di cioccolato, cuoio e liquirizia. Caratterizzato da note balsamiche e leggera speziatura.
Sapore morbido avvolgente, con ricchezza di tannini eleganti e ben definiti.
- Capacità di invecchiamento**
15-20 anni

-  **Gastronomia**
Cacciagione e vari piatti di carne rossa strutturati.
Con alcuni piatti tipici...
Capriolo in umido, beccacce al forno, torresani allo spiedo, polenta e osei, cappone, polenta e musso, fiorentina.

-  **Servizio**
Temperatura -16°-18°C.; stappare circa un'ora prima del servizio

-  **Formati disponibili**



-  **PREMI**
Gambero Rosso: Tre Bicchieri 

Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni: 95 punti 

Guida AIS - Vitae: Quattro viti AIS 