

CASARA ROVERI

Merlot Colli Berici Doc 2017



DALMASO

www.dalmasovini.com



CASARA ROVERI

Merlot
Colli Berici



Nome

Casara Roveri

Classificazione del vino

Merlot Colli Berici Doc

Varietà/Uvaggio

Merlot 100%

Comune di Produzione

Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte

25000



Il vigneto

Nome - Casara Roveri, di proprietà dell'Az. Dal Maso

Età delle viti - 31 anni

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 5 mesi

Epoca di imbottigliamento - Aprile-Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia



Caratteri organolettici

Colore rosso rubino intenso.

Profumo varietale di mirtillo e fiori, con una piacevole nota vanigliata.

Sapore morbido e vellutato, con ricchezza di tannini dolci ed eleganti

Capacità di invecchiamento

10-12 anni



Gastronomia

Cacciagione e vari piatti di carne rossa

Con alcuni piatti vicentini...

Bigoli al ragù d'anitra, zuppa di lepre, spezzatino di sorana con i funghi, anitra con castagne, beccacce al forno



Servizio

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



Formati disponibili



0,75 lt 1,5 lt 3 lt 5 lt 9 lt 12 lt