

Garda DOC

CABERNET MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche a sud del Lago di Garda,
comune di Cavriana, Loc. Campagnolo.

TIPO DI TERRENO : Morenico, sabbioso-ciottoloso, leggermente calcareo.

ALTITUDINE s.l.m. : 100-130 m **FORMA DI ALLEVAMENTO :** Cordone speronato.

ETA' DELLE VITI: 30-40 anni , resa ad ettaro circa 70 q.

VITIGNI: Cabernet Franc 80% e Merlot 20%.

VENDEMMIA: Manuale in cassette a Settembre - Ottobre.

VINIFICAZIONE: Leggero appassimento in cassetta di circa 25 giorni
delle uve Merlot e surmaturazione in pianta delle uve di Cabernet F.
Fermentazione sulle bucce per circa 12-14 giorni, con frequenti
follature e delestage. Dopo la svinatura avviene la naturale
fermentazione malolattica. Segue un affinamento di 6/8 mesi
in barrique di rovere francese di secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: Nell'anno successivo alla vendemmia,
commercializzazione dopo 6 mesi di riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI : Alcol : 13,5 % vol. Estratto tot. : 34,0 g/l
Acidità totale : 5,7 – 5,8 g/l pH : 3,60- 3,65
Residuo zuccherino : Circa 3,5 g/l

COLORE: Rosso rubino brillante.

PROFUMO : Intenso, con aromi di frutti neri (more- mirtilli), note di
confettura e gradevoli sentori vegetali . E' ben percepibile
la nota affumicata e speziata.

GUSTO : Ampio, finemente erbaceo, con tannini morbidi e
ben allineati. Di piacevole freschezza e lunga persistenza.

