

Garda DOC

MERLOT - *Liù*

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 :** Guyot.

ETA' DELLE VITI: 5-20 anni , resa ad ettaro circa 50 q.

VITIGNI: Merlot 100%.

VENDEMMIA: Manuale in cassette a fine Settembre - Ottobre.

VINIFICAZIONE: Selezione dei grappoli migliori e surmaturazione
in pianta delle uve. Fermentazione a cappello sommerso per
circa 10 giorni e successiva macerazione di circa 2 settimane.
Dopo la svinatura avviene la naturale fermentazione malolattica.

Segue un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese.

IMBOTTIGLIAMENTO: Nel secondo anno successivo alla vendemmia,
commercializzazione dopo 12 mesi di riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI : Alcol : 14 % vol. Estratto tot. : 36,0 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 : Delicato, con aromi di frutta rossa matura,
note di confettura e gradevoli sentori di cacao e liquirizia.
E' complesso e delicatamente speziato.

GUSTO : Ampio ed avvolgente con tannini morbidi e ben equilibrati .
Di piacevole freschezza e lunga persistenza.

