

Merlot

Doc Montello Colli Asolani



Bresolin

Vino ottenuto da uve Merlot, raccolte nelle nostre vigne più vecchie, situate nella zona più vocata della Doc Montello e Colli Asolani. Prodotto solo nelle annate migliori.

Zona di produzione: colline Asolane

Altitudine: 180-250 m SLM

Tipologia di terreno: prevalentemente argilloso, di colore bruno rossastro scuro per l'alta presenza di ferro, leggermente calcareo, ben drenato e ricco di scheletro

Sistema di coltivazione: sylvoz e guyot

Ceppi per ettaro: 4000

Età vigneto: 20/25 anni

Produzione per ettaro: 100 quintali

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Metodo di produzione: vino ottenuto da rigorosa cernita delle uve in campo, la raccolta avviene manualmente, in cassette; dopo la diraspapigiatura il vino fermenta nelle vinacce con lieviti su vasche in acciaio inox, a temperatura controllata per 15 giorni, la maturazione avviene in barriques per 12 mesi.

Affinamento: bottiglia per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso e brillante, sensazioni di vaniglia, spezie e tabacco si intrecciano a note di prugna e amarena, ottima la struttura e piacevole la nota tannica

Abbinamento gastronomico: ideale per primi piatti con sughi di selvaggina e secondi piatti a base di carni.

Dati tecnici: alcol 12,5 acidità 5,2gr/l estratto 29 gr/l

