



CANTINA D'ISERA

Merlot

Trentino - DOC

Il Merlot è un vitigno di origine francese che si è diffuso da moltissimi anni anche in Trentino. Coltivato nelle zone pedecollinari più vocate il Merlot Cantina d'Isera ha un colore rosso rubino carico. Il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la prugna. Al palato è equilibrato, di buona struttura e persistente. Si consiglia l'abbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse e bianche anche particolarmente speziate e formaggi a pasta dura. Si consiglia di servire alla temperatura di 16-18°C possibilmente previa scaraffatura.

Vitigno: Merlot

Zona di produzione: collina del Comune di Isera

Esposizione e altitudine: EST, SUD-EST, 200 - 250 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, basaltico franco-argilloso, profondo tipico del Comune d'Isera

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella ultima decade di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento prima dell'imbottigliamento.

