

## FELD

### MERLOT CABERNET RISERVA DOC 2018

**UVAGGIO:** Merlot  
Cabernet

**ETÀ DELLE VITI:** 10 – 25 anni

**TEMPERATURA:** 16 – 18 °C

**CONSUMO:** 2021 – 2025

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 5,0 g/l

Contiene solfiti

» Elogio di una forza avvenente ed avvolgente, quasi uno scuro fiore profondo e tenebroso. «

#### ANNATA

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

#### VINIFICAZIONE

Le due varietà sono state vinificate separatamente ed affinate in barrique per 12 mesi. In seguito all'assemblaggio il Feld riposa in botti grandi di rovere francese.

#### VIGNETO

Terreno ghiaioso (porfido) e morbido, con pendenze ed esposizione verso sud.

#### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso granato intenso
- all'olfatto si presenta un ampio bouquet di frutta rossa matura
- moderatamente tannico con morbida tostatura
- buona struttura e persistenza

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con arrosti di carne rossa e selvaggina.

