

LASÒN

MERLOT RISERVA DOC 2018

UVAGGIO: Merlot

ETÀ DELLE VITI: 10 - 20 anni

TEMPERATURA: 16 - 18°C

CONSUMO: 2021 - 2026

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,1 g/l

Contiene solfiti

» Come un GPS un sorso di questo Merlot vi guida fino a Caldaro. Non ammicca ad altri luoghi e colpisce la sua freschezza di artemisia e menta. «

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

Fermentazione in rosso con due settimane di macerazione a 28 °C, seguita da malolattica e maturazione per 12 mesi in barrique (nuove per 1/4), leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

VIGNETO

Collina esposta verso sud, tra 250 e 300 m sul livello del mare con microclima molto caldo. Terreno alluvionale argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumo di piccola frutta rossa, anice stellato ed eucalipto
- rotondo, tannini ben integrati, di piacevole beva, finale esplosivo di frutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna al meglio a cacciagione, selvaggina da piuma e formaggi stagionati saporiti.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING - 2016: 90 p.

BIBENDA - 2009, 2010: 4 Grappoli

