

MERLOT

TRENTINO DOC

Il Merlot è un vitigno di origine francese presente da moltissimi anni in Trentino con ottimi risultati, soprattutto nei vigneti pedecollinari e di fondovalle. Per esprimersi al meglio necessita di terreni sciolti, ricchi di scheletro non particolarmente fertili, in grado di favorire un anticipo di maturazione. Il Merlot La Vis si caratterizza per il ricco colore rosso rubino carico, e il profumo elegante, dalla vena fruttata di more e prugne. Al palato si presenta equilibrato, di buon corpo, dalla sostenuta persistenza.

Vitigno	Merlot
Zona di coltivazione	Lavis (località Sorni), Gardolo
Esposizione ed altimetria	Ovest, sud-ovest; 280 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-sabbioso, originatosi da detriti alluvionali in fondovalle, franco-sabbioso, profondo, siltitico in collina
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, decantazione statica del vino per 48 ore, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, per il 90% in cemento e per il 10% in legno di rovere francese di terzo e quarto passaggio.
Abbinamenti	Piatti della tradizione italiana come lasagne alla bolognese, agnello al forno ma anche braciole di maiale alla griglia.

