

Merlot Garda

Denominazione di Origine Controllata



SANSONINA

Prodotto da uve Merlot coltivate in vigneti di proprietà, è un vino ricco, intenso e di grande concentrazione. Al naso offre profumi maturi di frutta rossa, spezie dolci e leggere sfumature balsamiche. Il sorso è ampio, morbido e persistente, sostenuto da tannini vellutati e un'ottima capacità di evoluzione nel tempo.



Vitigno: 100% Merlot.

Età media delle vigne: 25 anni.

Carico di gemme: 6/8 per pianta.

Resa per ettaro: 65 quintali.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.



Collocazione vigneto: Peschiera del Garda.

Vigneti: Alta densità d'impianto con 8.500 piante per ettaro.

Tipologia del terreno: Argilloso.



Vendemmia: Prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassetta.

Vinificazione: Vendemmia manuale con breve raffreddamento delle uve per preservare gli aromi. Fermentazione in acciaio con rimontaggi e follature per estrarre colore e tannini. Affinamento di 18 mesi in barrique di rovere francese, seguito da almeno 6 mesi in bottiglia per maggiore eleganza e complessità.



Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granato, questo vino si presenta fitto e profondo.

Profumo: Al naso è ampio e complesso, con profumi avvolgenti di frutta rossa matura e confettura, come prugna, ciliegia e mirtillo, arricchiti da eleganti note di cacao, spezie dolci e una leggera sfumatura erbacea.

Sapore: Anche pieno, caldo, corposo ma molto elegante nello stesso tempo, rotondo, morbido, carezzevole, straordinaria persistenza aromatica.



Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto in abbinamento a piatti strutturati e intensi, come carni rosse importanti come costate di manzo e brasati, selvaggina come cinghiale, cervo e anatra, oppure formaggi stagionati a pasta dura dal sapore deciso.

