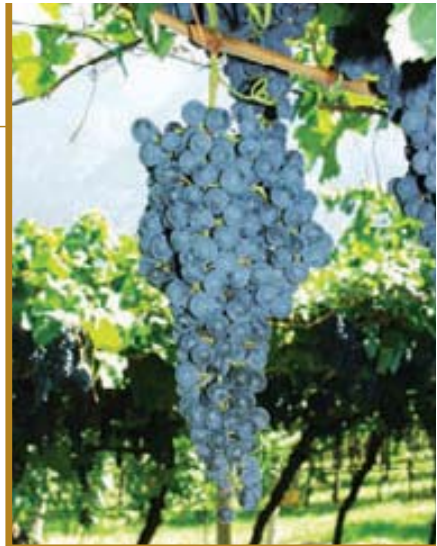


grigoletti

Carestel

Denominazione di Origine Controllata

Trentino Merlot



ZONA DI PRODUZIONE	Località Carestel pp. ff. 572, 574, 1048/2, 1048/3, 345/1, 345/2 e 415 Comune di Nomi (TN).
VITIGNO	Di origine bordolese il Merlot ha il grappolo di dimensione media, piramidale, alato, mediamente compatto, color blu - nero, pruinoso. Clone R12 - 18.
TIPO DI TERRENO	Di medio impasto, argilloso, strutturato e profondo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice trentina a 4.000 ceppi per ettaro.
REGOLE PARTICOLARI	Viticultura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.
POTATURA INVERNALE	Molto castigata a 20/25 gemme per ceppo.
POTATURA VERDE	N. 3 nel corso della stagione.
DIRADATURE	N. 2 concentrate in estate e prima della raccolta.
RESA PER ETTARO	80 hl.
VENDEMMIA	Prima decade di ottobre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.
VINIFICAZIONE	Pigiadiraspatura, fermentazione del mosto a contatto delle bucce con temperature di 30° C per 15 giorni e frequenti follature con l'applicazione del capello sommerso nel serbatoio di fermentazione.
MATURAZIONE	Permanenza in botti di rovere da 16 hl per circa 6 mesi.
IMBOTTIGLIAMENTO	Estate successiva alla vendemmia.
DESCRIZIONE	Colore rosso rubino intenso. Profumo molto intenso, fruttato, vinoso, con sentori di confettura di frutta rossa, marasca e spezie. Sapore è pieno, morbido, sapido, equilibrato e armonico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C.
ABBINAMENTI	Ben si accompagna a minestre asciutte con condimenti di carne, minestrone, carni rosse e bianche saporite, formaggi di media stagionatura.
DURATA	Pregevole vino da invecchiamento.