



**Prodotto:** Merlot

**Vitigno:** Merlot 100%

**Zona di produzione:** Località Casarino, Pilcante di Ala e vigneto a Sabbionara.

**Allevamento:** Pergola trentina, con potature povere e interventi manuali a verde per un buon controllo della produzione.

**Vendemmia:** Manuale all'incirca la seconda decade di Settembre.

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a contatto con le bucce per 10 giorni circa, a temperatura massima di 27° C con rimontaggi per favorire una buona estrazione. L'invecchiamento avviene in barrique di rovere francese per 1 anno, affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

**Caratteristiche sensoriali:** Vino dal colore rosso rubino, un buon profumo intenso e fruttato, ha una buona sapidità e gusto morbido.

**Alcool:** 13 % vol. temperatura di servizio 18°

**Abbinamenti consigliati:** Da gustare con arrostiti, pollame e formaggi saporiti.