



CANTINA D'ISERA

Merlot

Trentino • D.O.C.

Si ottiene dall'omonima varietà Merlot con tradizionale vinificazione in rosso. Il colore è rubino, il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la prugna. Al palato è equilibrato, di buona struttura e persistente.

Abbinamenti:

Si consiglia l'abbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse e bianche anche particolarmente speziate e formaggi a pasta dura.

Vitigno: Merlot

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 170 - 500 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-argilloso, profondo

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento prima dell'imbottigliamento.



Der Wein wird aus der gleichnamigen Rebe durch traditionelle Rotwein-Vinifizierung gewonnen. Er hat eine rubinrote Farbe und ein elegantes, fruchtiges Bukett, das an reife Pflaumen erinnert. Im Gaumen ist er ausgewogen, gut strukturiert und hat einen langen Abgang.

Speisenbegleitung

Er passt zu schmackhaften Nudelgerichten, würzigem rotem und weißem Fleisch und Hartkäse.

Rebsorte: Merlot

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, SÜD-ÖSTLICH, 170 - 500 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesig, kalkhaltig, tonig-basaltisch, tief

Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

Vinifizierung:

Handverlesung in der ersten Septemberhälfte. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Zementbecken vor der Abfüllung in Flaschen.

PREMI / AWARDS



MONDO MERLOT
CITTÀ DEL VINO
ARGENTO 2022



MONDO MERLOT
CITTÀ DEL VINO
ORO 2021